Luk se pristavi u hladnu vodu. Kada zakipi, kuha se 1 sat. Onda se tjera kroz sito (pasira) i pusti potpuno ohladiti. Zatim se ovoj čorbi dodaje riba, korijenje, krumpir, sol i paprika, pa se opet metne na štednjak i sat polagano kuha.

14 Juha od soje

2 l vode;	
1/8 glavice kelja;	izrezano na rezance
1/8 „ zelja (kupusa);	izrezano na rezance
1 korijen peršina;	izrezano na rezance
1 „ mrkve;	izrezano na rezance

2 krumpira;
2½ deci kuhane pasirane soje;
2½ „ čorbe od rajčica (paradajza);
2 jedaće žlice brašna;
1 jedaća žlica sitno isječene zeleni od celera;
4 jedaće žlice ulja;
2 „ „ soli.

Povrće se pristavi u hladnu vodu i kuha, dok ne bude mekano. Zatim se dodaje soja, rajčice (paradajz), celer, ulje i sol, dobro izmiješa i prokuha 2—3 puta.

15 Juha od tarane

4 jedaće žlice masti;
½ glavice luka (ne izrezati);
1 šalica tarane;
½ male žlice crvene paprike;
2 jedaće žlice soli;
2 deci vrhnja.

Na masti se zajedno prže tarana i luk, dok ne požute. Onda se dodaje paprika i voda, i kuha dok tarana ne bude mekana. Zatim se luk izvadi, juha posoli, dodaje vrhnje i opet dobro prokuha. Priređivanje tarane vidi br. 183.

16 Juha od heljdine kaše

4 jedaće žlice masti;
½ glavice sitno izrezanog luka;
1 šalica heljdine kaše;

2 l vrele vode;
5 krumpira izrezanih u sitne kocke;
2 jedaće žlice soli;
1 jedaća žlica sitno isječenog zelenog peršina.

Na masti se prži luk, dok postane svijetlo žut. Doda heljdinu kašu i prži 2—3 minute. Onda se dodaje voda, u kojoj se krumpir mekano skuhao. Zatim se posoli i kuha dok heljdina kaša ne bude potpuno mekana, a onda se doda peršin.

17 Juha od ječmene kaše

Ista mjera i postupak kao pod br. 16. Za ovu juhu vrlo je prikladna čorba, u kojoj se je kuhalo suho meso, ali se onda ne treba ječmena kaša na masti pržiti niti joj ne treba dodati luka, nego se krumpir i ječmena kaša zajedno kuhaju u čorbi od suhog mesa.

18 Juha od sitnine od peradi

5 jedaćih žlica masti;
1 glavica sitno izrezanog luka;
sitnina od 2 komada peradi;
2 korjena mrkve;
1 korjen peršina;
5 jedaćih žlica brašna;
1 jedaća žlica zelenog peršina sitno izrezanog;
3 lit. vrele vode;
2 jedaće žlice soli.

Prži luk na masti, a kada bude svijetložut, dodaj sitninu i prži dalje, dok ima išta soka. Zatim dodaj zelenje, koje si razrezala u sitne kocke ili rezance. Prži dalje, dok sve ne bude mekano i kraj toga miješaj i po potrebi dolijevaj po malo vode. Kada ne bude više soka, dodaj brašno, pa prži dalje i miješaj neprestano, dok sve lijepo ne požuti. Onda dodaj zeleni peršin, dolij vodu, posoli i prokuhaj dobro. Može se ukuhati trgance, valjuške od krumpira ili žemičke ili dodati prženi bijeli kruh. Osim navedenog povrća može se dodati grašak, karfiol i jedna zrela rajčica (paradajz).

19 Juha od zelenja sa rižom

3 jedaće žlice masti;
1/8 glavice kelja;
1/8 „ zelja (kupusa);
1 korijen mrkve (merlina);
1 „ peršina;
1 mala korabica;
1 šaka zelenog graška;
¼ glavice sitno izrezanog luka;
¼ kavene žlice sitnog bibera;
2½ l vrele vode;

4 jedaće žlice riže;
2 „ „ soli.

Zelenje se reže u sitne kocke ili rezance. Onda se metne luk i sve izrezano zelenje na vrelu mast i prži se pokrito, dok ne bude mekano i ne dobije lijepu žutu boju. Tad metni papar, polij vrućom vodom, posoli, zakuhaj rižu i ostavi tako dugo kuhati, dok riža ne bude mekana. Ako imaš zelenog peršina, dodaj ga jednu žlicu fino kosanog u posudi, u kojoj ćeš juhu donijeti na stol.

III JUHE SA ZAFRIGOM

20 Prežgana juha sa kominom (kimlom)

5 jedaćih žlica masti;
5 „ „ brašna;
½ male žlice komina (kimla);
½ l hladne vode;
2 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli.

Na vrelu mast se metne brašno i načini se tamni zafrig. Zatim se doda komin, zalije hladnom vodom, dobro izmiješa, pomiješa sa vrelom vodom i kuha 10 minuta. Kockice od crnoga kruha namazane češnjakom i prepržene na masti, najbolji su dodatak ovoj juhi.

21 Prežgana juha sa kobasicama

U prežganu juhu sa kominom ukuhaju se 10 minuta prije nego što se nosi na stol, kobasice (češnjovke-kranjske) izrezane na tanke pločice.

22 Kisela juha sa jajima

5 jedaćih žlica masti;
1 kocka šećera;
5 jedaćih žlica brašna;
½ glavice luka;
2 lovorova lista (lorber);
10 zrna bibera (papra);
2¼ l vrele vode;
2 deci kiselog vrhnja (kajmaka);
3 jedaće žlice soli;
10 cijelih jaja;
octa (sirćeta) po ukusu.

Na vreloj masti prži šećer dok ne postane tamno-smeđ, pa dodaj brašno i luk (nemoj ga izrezati). Kada je zafrig dovoljno taman, dodaj list od lovora i biber i ulij vodu. Zatim posoli, dobro prokuhaj i procijedi. Kada juha opet zakuha dodaj vrhnje i ocat. U posebnoj posudi zakuhaj vode. Jaja, jedno po jedno, otvori, spusti oprezno u šefaljku a iz šefaljke u vrelu vodu. Kuhaj najviše 3 jaja na jedanput.

Kada je bjelanjak krut, a žutanjak još mekan, izvadi jaje šupljom žlicom i metni ga u zdjelu. Kada su sva jaja kuhana, nalij na njih juhu i donesi je na stol.

23 Kisela juha sa sirutkom

Načini juhu kao pod br. 22, ali mjesto vode uzmi sirutku. Octa onda ne treba. U ovu juhu bolje pristaju žličnjaci ili rezanci nego jaja.

24 Juha od rajčica (paradajza)

5 jedaćih žlica masti;
5 „ „ brašna;
½ glavice luka;
1 grančica peršinova lista;
1 „ celerova lista;
1 l vrele vode;
2 l soka od rajčica;
2 jedaće žlice soli;
šećera po ukusu.

Naredi svijetli zafrig, dodaj mu luk i zelen (ne izrezati), dolij sok od rajčica, dobro izmiješaj, posoli, dolij vrelu vodu, dobro prokuhaj, izvadi luk i zeleno lišće i ukuhaj rižu ili žličnjake. Sok od rajčica priredi ovako: operi rajčice, ukloni sve crno i gnjilo, rastrgaj, posoli i pusti stajati jedan sat. Zatim ih dobro promiješaj, a onda ih tiskaj kroz sito.

25 Juha od krumpira

5 jedaćih žlica masti
4 „ „ brašna
½ glavice sitno izrezanog luka;
1 kavena žlica crvene paprike;
1 l krumpira izrezanog na kockice;
3 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli.

Napravi svijetli zafrig, dodaj luk i prži ga dok ne požuti, zatim dodaj krumpir i crvenu papriku, dobro promiješaj, dodaj vodu, posoli, promiješaj i kuhaj dok krumpir ne postane mekan.

26 Juha od slatkog mlijeka

5 jedaćih žlica masti
5 „ „ brašna
1 jedaća žlica sitno isječenog zelenog peršina;
1½ l vrele vode;
1½ l vrelog mlijeka;
2 jedaće žlice soli.

Napravi tamno žuti zafrig, dodaj peršin i 2—3 puta promiješaj. Zatim dodaj vodu, mlijeko i sol dobro izmiješaj i nekoliko puta prokuhaj. Zakuhaj široke rezance br. 176.

27 Juha od kiselice

4 jedaće žlice masti
5 „ „ brašna
½ l kiselice;
1 l stepke ili sirutke;
2 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli;
4 „ „ kiselog vrhnja.

Kiselica se prebere, opere u nekoliko voda, sitno isječe i metne na svjetlo-žuti zafrig. Promiješaj dobro 2—3 puta, onda dodaj stepku, vodu i sol, dobro promiješaj i prokuhaj, dodaj vrhnje i samo još jedanput prokuhaj. Dodati možeš prepržene kockice od žemičaka ili kuhani u sitne kocke izrezani krumpir. — Ako nemaš stepke ili sirutke možeš dodati istu količinu vode, ali onda moraš dodati 2 puta toliko vrhnja.

28 Juha od špinata

4 jedaće žlice masti
4 „ „ brašna
¼ glavice sitno izrezanog luka;
1 čahuljica sitno istučenog češnjaka;
1 jedaća žlica isječenog zelenog peršina;
1 l spinata ili mladog lista od repe burgundice;
1½ l vrele vode;
1½ l slatkog mlijeka;
2 jedaće žlice soli.

Napravi svijetlo-žuti zafrig, dodaj luk i prži ga dok malo požuti. Onda dodaj češnjak i zeleni peršin, 2 puta dobro promiješaj i dodaj dobro prebrani, oprani i sitno isječeni špinat. Nekoliko puta promiješaj zatim dodaj vodu, mlijeko i sol te opet dobro promiješaj. Kada čorba zavrije, ukuhaj žličnjake br. 4.

29 Juha od mahuna

1 l mahuna;
3 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli;
zafrig {
4 „ „ masti
5 „ „ brašna
¼ glavice sitno izrezanog luka;
1 jedaća žlica sitno isječenog zelenog peršina;
¼ kavene žlice sitnog bibera;
}
4 jedaće žlice kiselog vrhnja.

Mahune operi, skidaj niti, razreži ih pet-šest puta i pristavi ih u vrelu vodu koju odmah posoli. Kada su mahune potpuno mekane dodaj zafrig sa lukom, češnjakom, peršinom i biberom. Sve skupa dobro promiješaj, dodaj vrhnje i 2—3 puta prokuhaj.

30 Juha od gljiva

10 krumpira izrezanih na kockice;
1 vrškom puni plitki tanjur gljiva;
3 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli;
5 „ „ masti;
4 „ „ brašna
½ glavice sitno izrezanog luka;
1 jedaća žlica sitno isječenog zelenog peršina;
1 kavena žlica crvene paprike;
4 jedaće žlice kiselog vrhnja.

Pečurke ili varganje preberi, očisti, operi u nekoliko voda. Zatim ih pofuri nad cijedilom. Onda ih izreži na tanke listiće i pristavi ih zajedno sa krumpirom. Kada je krumpir mekan, dodaj zafrig na kojem si pržila luk dok je žut, peršin i crvenu papriku. Dodaj vrhnje, posoli, dobro promiješaj i još 2—3 puta prokuhaj. Možeš ukuhati žličnjake br. 4.

31 Juha od cvijetače (karfiola)

1 cvijetača;
4 oveća krumpira izrezana na kocke;
3 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli;
4 „ „ masti
4 „ „ brašna
½ male glavice sitno izrezanog luka;
¼ l na tanke rezance izrezanog korenja (mrkve, peršina, korabice);
1 jedaća žlica sitno isječenog zelenog peršina;
2 žumanjka;
1 deci kiselog vrhnja.

Cvijetača se očisti, opere, rastrga na male cvjetiće i kuha zajedno sa krumpirom dok je na pola mekana. Na svjetlo-žutom zafrigu prži se luk, kada je malo požutio dodaje se korenje, nekoliko puta promiješa, zatim zeleni peršin a konačno cvijetača zajedno sa vodom i krumpirom. Promiješa se dobro, posoli i kuha dok je sve mekano. U jušnik se metne kiselo vrhnje i žumanjke, dobro prokrklja i dolije gotova juha. Kraj toga stalno miješati i odmah odnijeti na stol. Dodati se mogu prepržene kockice od žemičaka.

32 Juha od suhog graška

1 šalica graška;
½ male glavice luka (ne izrezati);
1 l vode;
4 jedaće žlice masti
3 „ „ brašna
1½ l mlijeka ili sirutke;

2 jedaće žlice soli;
1 jedaća žlica sitno izrezanog zelenog peršina.

Dan prije preberi i operi suhi grašak i namoči ga u hladnoj vodi. Drugi dan ga pristavi sa istom vodom i dodaj mu ½ glavice neizrezanog luka. Neka se kuha dok ne bude tako mekan da se raspada. Onda ga protisni kroz sito (pasiraj), pomiješaj sa mlijekom i dodaj zafrigu. Zatim ga posoli, dobro promiješaj, prokuhaj i dodaj zeleni peršin. Ukuhati možeš trgance.

33 Juha od suhog graha (pasulja)

1 šalica graha;
2½ l vode;
4 jedaće žlice masti
3 „ „ brašna
2 čahulice češnjaka sitno istučene
¼ kavene žlice sitnog bibera
1 deci kiselog vrhnja;
2 jedaće žlice soli.

Preberi i operi grah naveče i namoči ga u hladnu vodu. Drugo jutro ga pristavi u istoj vodi. Kada voda zakuha baci vodu, i dodaj 2 litre vrele vode i kuhaj grah dok ne bude tako mekan da se raspada. Onda mu dodaj zafrig, dobro izmiješaj i prokuhaj, posoli, dodaj vrhnje i opet prokuhaj. Možeš ukuhati žličnjake br. 4.

34 Kisela juha
(Banatska)

Ova se juha pravi od sitnine od janjeta. Pod sitninom razumijemo: noge, pluća i jetra od janjeta ili jareta.

3 l hladne vode;
2 jedaće žlice octa;
sitnina od jednog janjeta;
1 koren peršina } izrezana na
2 korena mrkve } tanke pločice
2 lovorova lista;
2 jedaće žlice soli;

---

4 jedaće žlice masti
4 „ „ brašna
½ glavice sitno izrezanog luka
1 kavena žlica crvene paprike
10 kavenih žlica riže;
2 deci kiselog vrhnja (kajmaka).

Izreži sitninu na male komade, pristavi je zajedno sa korenjem i lovorovim listom u zaoctenu posoljenu vodu i kuhaj sve dok je mekano. Onda dodaj zafrig, i ukuhaj rižu. Kada je riža mekana dodaj vrhnje, dobro promiješaj i prokuhaj još jedanput.

35 Juha od šparge

3 l juhe ili vode;
2 jedaće žlice soli;
10—15 stabljika šparge;
1 šalica graška (zrno);
1 veći koren peršina } izrezani
1 „ „ mrkve } na rezance
5 jedaćih žlica masti
5 „ „ brašna
¼ glavice sitno izrezanog luka
2 jedaće žlice kosanog zelenog peršina
2 deci vrhnja;
2 žutanjka.

Špargu ostruži oprezno da ne otrgneš glavice. Donji tvrdi dio odreži, jer je gorak. Svaku stabljiku izreži na 4—6 dijelova i pristavi zajedno sa korenjem i graškom u slanu vodu ili juhu. Kad je sve mekano kuhano dodaj zafrig, dobro promiješaj i prokuhaj 3—4 puta. U jušniku skrkljaj vrhnje i žutanjke, a onda polagano dolij juhu. Dok to činiš neprestano miješaj. Dodaj prepečene kockice od žemičaka.

VARIVA

Kelj, zelje, poriluk, špinat, mahune (zeleni grah, buranija) grašak i cvijetača najprije se opere, očisti, opet opere, razreže ili rastrga i pristavi u kipuću slanu vodu. Vode ne smije nikada biti više nego je potrebno za varivo. Nikada ne pokrivaj posudu u kojoj se kuha povrće jer bi se razvio neugodan miris a boja bi izblijedila.

Krumpir, repa, koraba, mrkva, peršin, šparga i crni koren najprije se dobro opere u 2—3 vode, tanko oguli ili ostruže, opere i ostavi u hladnoj vodi do upotrebe i pristavi također u kipuću slanu vodu.

Suhi grah (pasulj, bažul), leća i suhi grašak dan prije se prebere, u hladnoj vodi opere i nakvasi u hladnoj vodi, koja se drugi dan odlije, a zatim se u svježoj hladnoj vodi

pristavi. Kada grah zakuha, odlije se voda i dolije čista vrela voda u kojoj se do kraja kuha i više ne odlije. Sočiva se kuhaju 3 sata polagano; po potrebi se može dodati malo sode bikarbone. Posoli se istom kada su mekano skuhana.

Soja (kineski grah) prebere se, opere se 24 sata prije upotrebe i nakvasi u hladnoj mekanoj vodi kojoj se dodaje soli i sode bikarbone (na 1 litru vode 1 mala žlica sode bikarbone i 1 veća žlica soli). Prije što se pristavi soju, treba vodu odliti i u nekoliko voda soju oprati. Kraj toga se mora žuljati tako da se kožice oljušte. Treba svaki puta kada se voda mijenja polako odlijevati da voda odnese kožice. Zatim pristavi u hladnoj mekanoj vodi, dodaj soli i sode bikarbone kao prvi put i vrlo polagano kuhaj bez poklopca.

Zafrig sprži dobro, ali neka nikada ne bude tamniji nego kora od žemičke. Dodaj uvijek prije luk, a niti taj neka ne bude tamniji nego zafrig, onda dodaj češnjak i papar (biber) ili papriku i odmah zatim kuhano povrće.

36 Špinat

2 do vrha puna tanjura špinata;
½ l kipuće vode;
1 jedaća žlica soli;
5 jedaćih žlica masti
6 „ „ brašna
1—2 čahulice stučenog češnjaka
2 l mlijeka.

Špinat se očisti i opere i kuha u slanoj vodi dok ne bude mekan. Onda ga se fino skoše ili tjera kroz sito. Zafrig se zalije mlijekom, dodaje špinat, dobro promiješa i prokuha 3—4 puta.

37 Kelj sa krumpirom

1 veća ili 2 male glavice kelja;
3 l vode;
2 žlice soli;
10 malih krumpira u kocke izrezanih;
4 žlice masti
5 žlica brašna
¼ male žlice papra
1—2 čahulice stučenog češnjaka

Očišćeni izrezani kelj pristavi u kipućoj slanoj vodi. Kad se skuha, dodaj krumpir, skuhaj i njega, dodaj zafrig sa češnjakom i paprom te prokuhaj.

38 Slatko zelje sa krumpirom

1 veća glavica zelja (kupusa);
10 malih krumpira, kockasto razrezanih;

3 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli;
4 žlice masti
5 žlica brašna
¼ glavice sitno izrezanog luka
½ kavene žlice crvene paprike
Priredi isto tako kao kelj sa krumpirom br. 37.

39 Varivo od zelene salate

8 glavica zelene salate;
2 l sirutke;
2 žlice soli;
4 „ masti
5 žlica brašna

Salata se čisto opere i očisti te fino skoše. Načini svijetli zafrig, metni kopar, nalij hladnu sirutku i dobro prokuhaj. Metni skosanu salatu i sol i kuhaj 5 minuta, zatim metni malu žlicu octa i vrhnja i dobro prokuhaj.

40 Varivo od zelenog graha (mahuna)

2 l graha (mahuna);
2 l vode;
4 jedaće žlice masti
5 jedaćih žlica brašna
½ glavice sitno izrezanog luka
1—2 čahulice češnjaka stučenog
¼ žlice sitnog papra
1 žlica kosanog zelenog peršina
2 žlice soli;
1 deci vrhnja;
1 žlica octa.

Zeleni grah se opere, skinu niti, razreže u zgodne komade i pristavi u kipuću slanu vodu. Kada grah bude mekan, dodaj zafrig sa lukom, češnjakom i paprom, ostavi prokuhati i dodaj vrhnja, octa i još jednom dobro prokuhaj.

41 Zeleni grašak

2 l zelenog graška (zrna);
2 jedaće žlice soli;
2 kocke šećera;
2 l vode;
4 žlice masti
5 žlica brašna
1 kavena žlica kosanog luka
1 „ „ „ peršina

Oprani zeleni grašak pristavi zajedno sa šećerom u slanoj vrućoj vodi. Načini zafrig s lukom i peršinom i dodaj mekano skuhanom grašku.

42 Koraba i mrkva

Priredi isto tako kao br. 41. Ako su korabice, mrkve i grašak još mladi priredi ih tako, da najprije pržiš šećer dok ne bude smeđ, onda metni kosani luk, a kada je taj malo žut, dodaj povrće i prži, a kraj toga miješaj i dodaj po potrebi malo vode. Kad povrće postane mekano, a sav sok nestane, sipaj brašno, pa još miješaj i prži, dok brašno ne požuti, a onda dodaj vodu, koja je potrebna, i posoli.

43 Karfiol (cvjetača)

2 karfiola (cvjetače);
3 l vode;
2 žlice soli;
4 „ masti
5 žlica brašna
1 mjerica vrhnja.

Cijelu ružu tj. karfiol očisti i razreži ili istrgaj na ne presitne dijelove. Pristavi ga u kipuću slanu vodu. Načini svijetli zafrig, a kada karfiol bude mekan, dodaj ga zajedno sa vodom i dolij vrhnje. Prokuhaj dobro. U karfiolu se nalaze često sitne mušice, zato ga treba očišćenog staviti u mlaku vodu, u koju se metne ½ žlice soli i u njoj ga se ostavi ½ sata. Sve mušice će izići iz karfiola i plivaće na površini vode. Nakon toga još jednom operi i onda pristavi.

44 Buče (misirače) sa rajčicom

2 mlade buče;
4 jedaće žlice masti
5 jedaćih žlica brašna
1 jedaća žlica kosanog luka
2 l čorbe od rajčica;
2 žlice soli;
1 žlica šećera.

Buče se ogule, izvade košćice, opere ih se, nareže na rezance ili još bolje nariba na ribežu na rezance, posoli i ostavi ½ sata stajati. Napravi se zafrig sa lukom. Buče se čvrsto iscijede, stave na zafrig i prže, a kraj toga se miješa. Kada se 4—5 minuta dobro prokuha, dolije se čorba od raj-

čica i šećer i kuha, dok ne bude mekano. Dobro pripazi, jer buča rado prigori.

45 Buče sa vrhnjem

2 mlade buče;
2 žlice soli;
4 jedaće žlice masti
5 jedaćih žlica brašna
1 žlica kosanog zelenog kopra
2 l kiselog mlijeka ili sirutke;
1 deci vrhnja.

Buča se očisti, opere, nariba, nasoli i prži na zafrigu sa koprom, a onda se nalije sirutka i vrhnje. Može se upotrijebiti i kiselo mlijeko namjesto sirutke. Onda se s 1 žlicom brašna dobro pomiješa i neprestano miješa, dok se ne ulije.

46 Kiseli krumpir

3 l u kocke narezanog krumpira;
4 jedaće žlice masti
3 žlice brašna
½ glavice kosanog luka
¼ žlice crvene paprike
2 lovorova lista
2 žlice soli
3 l vrele vode.

Načini zafrig sa lukom i paprikom, dodaj krumpir i miješaj tako dugo kako možeš, a da ti ne prigori. Dolij vruću vodu, posoli i kuhaj, dok krumpir ne postane mekan, onda dodaj octa po ukusu.

47 Krumpir sa rajčicom

4 jedaće žlice masti;
3 žlice brašna;
½ glavice crvenog luka;
2 jedaće žlice soli;
2 l čorbe od paradajza;
3 l u kriške izrezanog kuhanog krumpira.

Krumpir se skuha, oguli i razreže u kocke ili kriške. Načini se zafrig sa lukom, koji se zalije čorbom od rajčica, zatim se posoli, pošećeri, doda krumpir i dobro prokuha.

48 Zeleni krastavci sa krumpirom

4 velika zelena krastavca;
5 velikih krumpira;
1 l sirutke;
4 žlice masti
5 žlica brašna
1 žlica soli;
1½ l vrele vode;

2—3 žlice vrhnja;
1 žlica octa.

Skuhaj krumpir u ljuski, oguli ga i razreži u kriške. Oguli krastavce i razreži u kriške. Naredi zafrig, nalij sirutku, posoli i dodaj krumpir i krastavce. Prokuhaj dobro, a zatim dodaj octa i vrhnja.

49 Prisiljeno zelje

1 glavica zelja;
2 l vode;
2 žlice octa;
2 žlice soli;
4 jedaće žlice masti
5 jedaćih žlica brašna
¼ žlice kimla
1 žlica kosanog luka

Zelje se očisti, opere i tanko reže kao salata. Onda se zelje pristavi u posoljenu kipuću vodu i metne se odmah ocat. Kada je zelje skuhano, dodaj zafrig i prokuhaj.

50 Zelje sa rajčicama (paradajzom)

1 glavica zelja;
2 l rajčica (soka);
1 žlica šećera;
1 zelena paprika;
2 žlice soli;
4 žlice masti
5 žlica brašna
½ glavice kosanog luka

Očišćeno, oprano i fino izrezano zelje pristavi se sa sokom od rajčica, doda se šećer, sol i paprika. Kada je zelje skuhano, dodaj zafrig sa lukom i dobro prokuhaj.

51 Bijela repa

1 l kockasto rezane repe;
1 l isto tako rezanog krumpira;
2 žlice soli;
1½ l vode;
4 jedaće žlice masti
2 kocke šećera;
3 žlice brašna
½ kosanog luka
¼ žlice papra (bibera).

Repa se pristavi u kipuću slanu vodu. Kada se skuha dodaj krupir. Na vruću mast se metne šećer i prži, dok ne postane smeđ. Onda se dodaje brašno, a kada je požutilo, dodaj papar i luk, dolij repu i krumpir zajedno sa vodom i dobro prokuhaj.

P

52 Poriluk

10 poriluka;
5 većih krumpira;
1 bijela repa ili žuta zimska koraba;
3 l vrele vode;
2 jedaće žlice soli;
4 „ „ masti
4 „ „ brašna
2 čahulice češnjaka
1 jedaća žlica mažurana ili sitnog bibera

Oprani poriluk izreži na sitne komade, repu oguli i izreži na sitne kocke i pristavi sve zajedno u vrelu slanu vodu. Kada bude sve mekano, dodaj u kocke izrezani oguljeni krumpir. Zatim dodaj zafrig, dobro promiješaj i nekoliko puta prokuhaj.

53 Suhi grah (bažul)

1 l graha;
2 l vode; papar
1 do 2 žlice octa;
4 žlice masti
3 žlice brašna
½ glav. kosanog luka
2 čahulice češnjaka

Grah se dan prije nakvasi. Drugi dan se voda odlije i pristavi u lonac od 3 litre sa 2 litre vode. Kada bude grah skoro mekan, odlije se voda i doda svježa vruća voda. Naredi zafrig sa lukom, češnjakom i paprom, zatim dodaj grah, posoli, dobro promiješaj, prokuhaj i dodaj octa. Mjesto vode može se upotrijebiti juha od suhog mesa.

54 Soja sa kiselim zeljem

1 l kuhane soje;
1 l kiselog zelja;
5 sirovih krumpira na ribežu ribanih;
1 jedaća žlica soli;
1 l hladne vode;
1 l paradajzovog soka;
2 jedaće žlice ulja
¼ glavice sitno izrezanog luka

Sve zajedno pristavi i kuhaj dok ne bude zelje mekano.

55 Ričet

4 jedaće žlice masti; češnja
½ glavice sitno izrezanog luka; kosani peršun
¼ l ječmene kaše;
¼ kavene žlice sitnog bibera;
1 l napola kuhanog graha (bažula);

4 l vrele vode (u kojoj se je kuhao grah);
2 prijesna na ribežu ribana krumpira;
2 jedaće žlice soli.

Ječmena kaša prži se zajedno sa lukom na masti, dok luk ne požuti. Onda se dodaje biber i grah sa vodom, zatim krump[illegible]a se tako dugo, dok sve ne bude mekano, a tada [illegible]

56 Grah sa kiselim kupusom

1 l kiselog kupusa;
2 l sirutke ili vode;
$^3/_4$ l kuhanog graha;
2 jedaće žlice soli;
4 „ „ masti
4 „ „ brašna
½ glavice sitno izrezanog luka
½ žlice crvene paprike

Kupus se skuha u sirutki, dodaj grah pa posoli, zatim se doda zafrig, dobro promiješa i prokuha. Mjesto kiselog kupusa može se uzeti i repa.

57 Leća

Ista mjera i postupak kao kod graha.

58 Suhi grašak

2 l suhog graška (kuhanog);
2 žlice soli;
2 l vode ili juhe;
4 žlice masti
3 žlice brašna
½ glavice luka

Pristavi se dobro očišćeni i oprani grašak u jedan trolitreni lonac sa toliko vode, da stoji 4 prsta nad graškom. Kada je grašak mekan, protjeraj ga kroz sito. Naredi zafrig sa lukom, dolij vodu, dobro promiješaj i prokuhaj, metni grašak i sol, opet prokuhaj i stavi nad paru do upotrebe.

---

59 Kiselo zelje

2 l kiselog zelja;
2 l vode ili sirutke;
2 žlice soli;
4 žlice masti;
5 žlica brašna;
½ glavice luka;
1 žlica paprike.

Kiselo zelje se pristavi sa vodom, juhom od suhog mesa ili sokom ili sirutkom. Ako je prekiselo, može se dodati jedna žlica šećera. Vrlo dobro je, ako se doda komadić suhog mesa, kožice ili slanine. Kada je skuhano, doda se zafrig sa lukom i paprikom, posoli i dobro prokuha.

60 Kisela repa

Priređuje se isto tako, samo se može dodati 2 do 3 žlice vrhnja i sirutke mjesto vode.

V DODACI PEČENJU

61 Zamašćena riža

4 jedaće žlice masti;
½ glavice luka;
½ litre riže;
1 litra vode;
1 žlica soli.

Riža se očisti i opere u nekoliko voda i osuši. Mast se ugrije, metne luk i riža, te se miješa i prži, dok riža ne postane malko žućkasta. Onda se doda voda i so i povuče na stranu, pa se pokrije posuda. Sada se riža ne smije miješati, nego posudu samo katkada pretresti. Kada je vode sasvim nestalo, riža je gotova.

62 Zamašćeni krumpir

4 jedaće žlice masti;
½ glavice kosanog luka;
2 litre krumpira;
1 žlica soli.

Krumpir operi u dvije vode i skuhaj mekano. Kada je skuhan, odlij vodu i ostavi ga stajati još malo pokritog na kraju peći, onda ga oguli. Izreži ga na kriške (pločice) i posoli. Ugrij mast i prži luk dok malo ne požuti, dodaj krumpir i dobro protresi posudu, da se krumpir sa masti promiješa, zatim pokrij posudu i metni na kraj peći, da se krumpir opet dobro progrije. Dobro je, ako imaš masne goveđe juhe, da doliješ jednu punu šefaljku i da još neko vrijeme pirjaniš krumpir.

63 Slani krumpir sa kimelom

1 litra po duljini u 4 dijela razrezanog oguljenog krumpira;
½ l kipuće vode;
1 žlica soli;
¼ male žlice kimela (komin).
Krumpir se skuha u slanoj vodi sa kimelom. Mora se polagano kuhati. Odlije se voda, pokrije se posuda i ostavi još 10 časaka na kraju štednjaka. Taj se krumpir ne smije miješati, nego samo nekoliko puta protresti, dok kuha i kada je već ocijeđen.

64 Mladi krumpir sa peršinom

2 l krumpira;
1 žlica soli;
1 žlica kosanog finog zelenog peršina;
1 grudica maslaca, velika kao jaje.
Operi i ostruži krumpir, operi ga još u 2 ili 3 vode. Ugrij maslac, dodaj peršin, krumpir i sol, pokrij posudu i temfaj krumpir na strani štednjaka, a posudu katkada protresi, dok krumpir ne bude mekan.

65 Kaša od krumpira (pire)

2 lit. oguljenog izrezanog krumpira;
2 lit. vrele vode;
1 jedaća žlica soli;
½ lit. vrelog mlijeka;
4 jedaće žlice maslaca.
U kipuću vodu pristavi krumpir i skuhaj ga mekano. Ocijedi vodu, posoli krumpir, zgnječi ga, a usto dodaj maslac i malo po malo vrelo mlijeko, izmiješaj dobro i metni nad lonac sa kipućom vodom do upotrebe.

VI UMACI

66 Od luka

2 jedaće žlice masti;
1 kocka šećera;
4 jedaće žlice brašna;
2 jedaće žlice sitno izrezanog luka;
1 lovorov list;
5 zrna bibera;
¾ lit. vrele vode;
1 jedaća žlica razređenog octa;
½ jedaće žlice soli;
2 jedaće žlice kiselog vrhnja.
Mast se ugrije i prži na njoj šećer, dok ne bude tamno smeđi. Zatim se dodaje brašno i prži dok nastane tamno

smeđi zafrig na kojem se prži luk. Kada je i luk požutio dodaje se lovorov list i biber, dobro promiješa, zalije vodom i octom, posoli, dobro prokuha, a onda protjera kroz sito. Konačno se dodaje vrhnje i dobro prokuha.

67 Od češnjaka

2 jedaće žlice masti;
4 jedaće žlice brašna;
2 čahulice tučenog češnjaka;
¾ lit. vode ili goveđe juhe;
½ dcl vrhnja;
½ jedaće žlice soli.
Metni češnjak na svijetlo-žuti zafrig, prži ga samo dok 3 puta promiješaš, dolij vodu ili juhu, posoli, dobro prokuhaj i dodaj vrhnje.

68 Od rajčice (paradajza)

2 jedaće žlice masti;
4 jedaće žlice brašna;
¾ lit. paradajzovog soka;
½ jedaće žlice soli;
šećera po ukusu.
Napravi zafrig, dolij sok od paradajza, posoli i pošećeri dobro promiješaj i prokuhaj.

69 Od kopra

2 jedaće žlice masti;
4 jedaće žlice brašna;
2 jedaće žlice kosanog zelenog kopra;
¾ lit. goveđe juhe, sirutke ili vode;
½ jedaće žlice soli;
½ deci kiselog vrhnja.
Na svijetložuti zafrig metni kopar. Dvaput dobro promiješaj, dolij juhu, promiješaj, posoli, prokuhaj i metni vrhnje.

70 Od kiselice

2 jedaće žlice masti;
4 jedaće žlice brašna;
4 jedaće žlice kosane kiselice;
¾ lit. goveđe juhe ili vode;
½ jedaće žlice soli;
4 jedaće žlice vrhnja.
Priredi isto kao kod kopra br. 69.

71 Od hrena

1 šalica hrena pofuri se sa ¾ lit. kipuće juhe, posoli i promiješa i odmah odnese na stol. Može se zaoctiti i pošećeriti po ukusu.

Matkerić Mara
Matkerić Tonio

72 Od kiselih krastavaca

2 jedaće žlice masti;
4 jedaće žlice brašna;
½ šalice sitno isječenih kiselih krastavaca;
¾ lit. vrele vode ili juhe;
½ jedaće žlice kiselog vrhnja.
Priredi isto kao br. 69.

73 Od cikle (rone)

1 šalica u sitne kocke izrezane cikle;
1 lit. vrele vode;
½ jedaće žlice soli;
1 jedaća žlica razređenog octa;
1 kocka šećera;
4 jedaće žlice kiselog vrhnja;
2—3 jedaće žlice brašna.

Cikla se pristavi u vrelu slanu vodu, zaocti, pošećeri i kuha dok ne bude sasvim mekana. Vrhnje i brašno se dobro skrklja, dolije kuhanoj cikli i 2—3 puta prokuha.

VII SALATE

74 Topla od zelja (kupusa)

1 glavica zelja;
2 žlice octa;
2 žlice soli;
4 žlice masti; 1 žlica šećera
1 jedaća žlica kosanog luka;
¼ male žlice kimla; papar
½ lit. vode.

Zelje se očisti, opere, fino izreže, nasoli i zalije octom. Na mast se metne luk, malo sprži i dodaje kiml te dobro iscijeđeno zelje, malo preprži, polije vodom, pokrije posudu i tako ¼ sata prži.

75 Pofurena zelena salata sa slaninom

6—8 glavica zelene salate;
5 žlica u kocke narezane slanine;
½ jedaće žlice soli;
1 šalica vode;
2—3 žlice octa.

Salata se opere, očisti i svaka glavica razreže u 4 dijela, metne na sito i ocijedi. Slanina se razreže u kocke i ispeče. Kada je slanina ispečena, izvadi ocvirke i metni na stranu. Na ostalu vruću mast nalij octenu slanu vodu, prokuhaj, metni u nju salatu, pokrij poklopcem i protresi posudu, da se salata jednako pofuri, metni na zdjelu i posipaj salatu ocvircima.

76 Salata od karfijola

Karfijol se očisti, skuha u slanoj vodi, ohladi, raščupa u pojedine ne premalene cvjetiće, polije najprije uljem, a onda octom.

77 Salata od zelja (zeleni kupus)

Zelje se fino razreže, posoli i ostavi ½ sata stajati. Nakon toga se iscijedi i polije uljem i octom te dobro promiješa.

78 Salata od poriluka

Poriluk se očisti, odreže sve zeleno, razreže 3 puta po duljini, 2 puta po širini i pristavi u kipuću vodu. Kada bude mekan tj. skuhan, voda se ocijedi, poriluk metne na zdjelu, a kada se ohladi, polije se uljem i octom i dobro promiješa.

79 Salata od cikle

Cikla se dobro opere u nekoliko voda. Ne smije se ništa odrezati, jer bi cikla izgubila boju. Pristavi se kuhati kao krumpir, ali se može i peći u roru. Kad cikla bude mekana, oguli joj se koža, razreže u tanke pločice i posoli, dodaje malo kimela i komadiće očišćenog hrena. Zatim se složi sve skupa u jedan zemljani lonac ili u staklenu bocu za ukuhavanje, polije sa razređenim octom i spravi do uporabe. Može stajati 8—14 dana.

80 Salata od krumpira

20 krumpira;
1 žlica soli;
1 šalica razređenog octa;
1 glavica luka narezanog u listiće;
3—4 žlice ulja.

Krumpir se skuha, oguli, razreže u listiće, posoli i dobro, ali oprezno promiješa, da se ne raspadne. Najbolje drvenom žlicom ili viljuškom. Onda se polije uljem ili octom, a gore se metne luk.

81 Od krumpira sa vrhnjem

2 l kuhanog krumpira razrezanog na kockice;
1 šalica vrhnja;
1 žlica soli;
1 žlica fino skosanog zelenog peršina;

5 tvrdo kuhanih jaja;
2—3 žlice octa.

Žumanjci se protisnu kroz sito i promiješaju sa octom, vrhnjem, peršinom i lukom, tome dodaje krumpir i sol i fino isjeckan bjelanjak od jajeta i sve dobro promiješa.

82 Zelena sa vrhnjem

5 glavica salate;
1 žlica soli;
2—3 žlice octa;
1 šalica vrhnja.

Salata se opere u nekoliko voda i izreže na ½ prsta široke rezance, posoli, dodaje se ocat i vrhnje i oprezno promiješa sa drvenim žlicama ili viljuškama.

83 Od zrelih rajčica (paradajza)

10 velikih rajčica;
1 žlica soli;
2—3 žlice octa;
2—3 žlice ulja;
½ glavice luka.

Rajčice se dobro operu i pofure kipućom vodom. Ljuska se skine i rajčice razrežu u listiće, zatim posole, oprezno promiješaju i poliju uljem i octom, koji je vodom razređen, metnu u zdjelu, a na vrh stavi se u listiće izrezani luk.

84 Od zelene paprike

10 velikih zelenih paprika;
1 žlica soli;
½ šalice vode;
2—3 žlice octa;
2—3 „ ulja.

Paprika se opere, prereže u polovici i izvadi držak, sjemenje i sve žile. Ako je jako ljuta, može se pofuriti kipućom vodom. Onda se paprika razreže u rezance, posoli i ostavi ¼ sata stajati. Tada se paprika iscijedi, polije uljem i octom razrijeđenim sa vodom, te dobro promiješa.

85 Od pečene paprike

10 velikih zelenih paprika;
½ žlice soli;
½ šalice vode;
2—3 žlice octa;
2—3 „ ulja;
2 čahulice sitno isjeckanog češnjaka.

Paprike se operu i peku u roru bez vode. Kada su sasvim mekane, skine im se tanka kožica, razreže se svaku papriku po duljini u 4 dijela, izvadi sjemenje i ljute žile, posoli i polije uljem i octom, koji je razrijeđen vodom.

86 Od krastavaca sa uljem

4—6 velikih krastavaca;
1 žlica soli;
1—2 čahulice češnjaka;
½ male žlice tučenog papra;
½ šalice vode;
2—3 žlice octa;
2—3 „ ulja.

Krastavce se opere, oguli, opet opere i riba na ribežu ili reže nožem na listiće, posoli i ostavi ¼ sata stajati. Onda ih se iscijedi a sitno stučeni češnjak metne u ocat. Iscijeđene krastavce polije se uljem, dobro promiješa, ocat se iscijedi i nalije na krastavce, opet promiješa, metne u zdjelu i posipa salatu paprom.

87 Od krastavaca sa vrhnjem

Isto kao sa uljem, samo mjesto vode i ulja metne se šalica vrhnja, a mjesto papra ¼ žlice crvene paprike.

88 Od zelenog graha (mahuna)

2 l mahuna;
½ žlice soli;
2—3 fino stučena češnjaka;
½ šalice vode;
2—3 žlice octa;
2—3 „ ulja;
¼ žlice tučenog papra.

Mahune se kuhaju u slanoj vodi. Kad budu mekane, ali ne toliko da se raspadaju, onda ih se ocijedi, polije uljem, promiješa, polije octom i vodom, opet promiješa i posipa tučenim paprom. Češnjak se kvasi u octu pomiješanim sa vodom i ocijedi prije uporabe.

VIII RAZNA JELA BEZ MESA

89 Krumpirača sa rižom

2 l u listiće razrezanog krumpira;
1 šalica riže;
¼ žlice tučenog papra;
2 šalice mlijeka;
1 „ vrhnja;
2 glavice u listiće razrezanog luka (spržiti na masti);
6 žlica masti;
1½ žlice soli.

Šerpenja ili tepsija (protfon) namaže se sa nešto masti i metne jedan red krumpira, na njega jedan red riže, a na rižu jedan red luka i papra. Tako se radi dok zaliha traje. Gornji red mora biti od krumpira. Šerpenja se metne u ror

i peče, dok krumpir ne bude mekan, onda se nalije mlijeko, peče još ¼ sata, a zatim se metne vrhnje i peče, dok se mlijeko i vrhnje sasvim ne upeku.

90 Francuski ili bogati krumpir

2 l kuhanog na listiće izrezanog krumpira;
5 tvrdo kuhanih na listiće izrezanih jaja;
1 žlica soli,
5 žlica masti ili maslaca,
½ litre vrhnja;
1 žlica mrvica.

Šerpenja se namaže mašću i posipa mrvicama, metne polovicu krumpira u nju, onda se metnu jaja, posoli i stavi polovicu vrhnja, tada opet krumpir, mast i vrhnje. U roru treba peći ½ sata.

91 Krumpirača sa sirom

2 l kuhanog na listiće izrezanog krumpira;
1 tanjur svježeg kravljeg sira;
2 jedaće žlice soli;
20 tankih ploški suhe slanine.

Obloži tepsiju polovinom količine slanine, na to metni polovinu količine posoljenog krumpira, na krumpir metni izmrvljeni cijeli sir, na to opet stavi krumpir, na krumpir ostalu slaninu i to peci u pečenjarki, dok se slanina dobro ne ispeče.

92 Karfijol sa vrhnjem

1 cvijet karfijola;
½ žlice soli;
1 šalica vrhnja;
2—3 žlice maslaca;
1 žlica mrvica.

Karfijol se očisti od svega zelenja i pristavi u kipuću slanu vodu. Kada bude mekano kuhan, ali ne tako da se

raspada, ocijedi se voda, karfijol oprezno izvadi i metne u maslacem namazani i mrvicama posipani tanjur; zatim se polije vrhnjem i posipa mrvicama, metne u ror i peče ¼ sata. Na isti se način može postupati sa špargama, mahunama i bučama. Mahune se onda ne razrežu, nego im se skinu samo niti. Buča se očisti i razreže u lijepe dugoljaste 2 prsta široke i prst dugačke komade i kuha u slanoj slabo octenoj vodi.

93 Pohani kelj

1 tvrda glavica kelja;
1 žlica soli;
½ litre masti;
2—3 jaja;
mrvica, brašna i soli po potrebi.

Kelj se očisti izvana, dobro opere i stavi kuhati u kipuću slanu vodu. Kada bude mekan, razreže ga se po duljini u ½ prsta debele listove, koje se valja prvo u brašnu, onda u rastučenim jajima, a na koncu u mrvicama. Postupaj kao sa pohancima. Mast se dobro ugrije, a kada bude vruća, kelj se ispeče na jednoj i drugoj strani, da bude dosta čvrst. Mora se brzo raditi.

94 Sataraš

6—8 zelenih paprika;
6—8 zrelih rajčica (paradajza);
2 glavice luka;
4 žlice masti;
1 žlica soli.

Paprika se opere, razreže, izvade se peteljka, sjemenje i ljute žile, zatim se opet opere i razreže na rezance. Rajčice se operu, pofure, skine sa njih kožica i razreže ih se na listiće. Luk sitno izreži i prži na masti, dok ne bude žut, dodaj papriku i rajčice i prži, a kraj toga miješaj dok sve ne bude mekano i sav sok ne nestane. Tada se doliju 2 žlice vode, posoli i dobro prokuha. Može se i tako prirediti, da se 4 jaja viljuškom dobro rastuku u tanjuru, pa ih se doda kad nestane soka i dobro miješa i kuha, dok jaja ne otvrdnu.

95 Vrganji

2 litre vrganja očišćenih i razrezanih na listiće;
5 jedaćih žlica masti;
1 glavica luka;
¼ jedaće žlice crvene paprike;
2 deci vrhnja;
1 jedaća žlica soli.

Vrganji se operu, pofure nad sitom ili cijedilom, da se ne nakvase, očiste i razrežu na listiće. Fino izrezani luk prži se na masti, dok ne požuti, dodaj vrganje i papriku i

brzo na nagloj vatri prži, a kraj toga miješaj. Kada vrganji postanu mekani, dodaj vrhnje, posoli i nekoliko puta prokuhaj. Uz to ih dobro promiješaj.

96 Vrganji sa jajima

2 litre vrganja očišćenih i razrezanih na listiće;
5 jedaćih žlica masti;
1 glavica luka sitno izrezana;
¼ jedaće žlice sitnog bibera;
1 jedaća žlica kosanog zelenog peršina;
5 cijelih jaja;
1 jedaća žlica soli.

Priredi isto kao brj 95 samo se konačno dodaju jaja, koja se posole i vilicom dobro rastuku. Zatim se jaja i vrganji miješaju i prže se sve dok se nisu jaja ispekla.

97 Ćoravi paprikaš

6 jedaćih žlica masti;
2 velike glavice luka sitno izrezana;
1 kavena žlica crvene paprike;
3 litre krumpira na 4 dijela izrezanih;
2 litre vode;
2 jedaće žlice soli;
2 deci vrhnja.

Luk se prži na masti dok ne požuti, onda se dodaje paprika i krumpir. Pirja se 2—3 minute a kraj toga se neprestano miješa. Zatim se dolije voda, posoli i pokrito kuha, dok krumpir ne bude mekan, a onda se dodaje vrhnje, promiješa i još jednom prokuha. Treba paziti da se krumpir ne raskuha.

98 Posna sarma

10 manjih zelenih paprika;
5 zrelih rajčica;
6 jedaćih žlica ulja;
1 glavica sitno izrezana crvena luka;
5 jedaćih žlica riže;
1 jedaća žlica sitno izrezanog zelenog peršina;
1—2 jedaće žlice soli.

Izbuši papriku, izvadi sjemenje i žile i operi je. Rajčice prereži na pola i izvadi iz njih sjemenje. Luk prži na ulju dok ne bude svijetložut, zatim dodaj rižu, dobro je preperi pa dodaj peršin i sol. Zatim postavi rajčicu i papriku redom u zemljanu tepsiju ili limenu šerpenju, napuni svaku prženom rižom, dolij vode do ruba rajčica i peci kraj dobre vatre u pečenjarki, dok se sva voda ispari. Za vrijeme pečenja treba u više mahova gornji sloj riže oprezno prevrtati i onom vodom, koja je u tepsiji, politi da riža ne ostaje tvrda. Jelo nosi na stol u istoj posudi, u kojoj se je kuhalo.

Ulje može biti i od buća a mjesto riže se može uzeti heljdina kaša.

99 Punjeni paradajz (rajčice)

10 zrelih paradajza;
10 kavinih žlica mrvica (prezla);
1 jedaća žlica kosanog zelenog peršina;
2 čehulice češnjaka sitno istučene;
1 jedaća žlica soli;
1½ deci ulja.

Operi paradajz, prereži ga na pola i izvadi iz njega sjemenje. Mrvice, istučeni češnjak, kosani zeleni peršin i sol dobro promiješaj, napuni paradajz, postavi ga redom u tepsiju dolij ulje i peci u pečenjarki dok ne bude mekan.

100 Mahune sa paradajzom

5 jedaćih žlica ulja ili masti;
½ glavice sitno izrezana luka;
4 čahulice češnjaka sitno stucane;
4 čahulice sitno stucanog češnjaka;
10 zrelih rajčica (paradajza);
2 litre mahuna;
2 jedaće žlice soli;
2 » » mrvica.

Na ulju ili masti prži luk tako dugo dok je dobro vruć — ne smije da požuti — zatim dodaj češnjak, promiješaj, dodaj peršin i mahune koje si oprala i skinula niti, paradajz iskidan na oveće komade, sol i mrvice. Promiješaj, pokrij posudu i pirjani kraj umjerene vatre dok ne budu mahune mekane. Ako bi soka nestalo a mahune nisu mekane, može se doliti vode po potrebi.

101 Zelje sa vrhnjem

2 manje glavice slatkog zelja;
5 jedaćih žlica maslaca (putra);
5 jedaćih žlica pšenične krupice;
½ litre kiselog vrhnja;
1 jedaća žlica soli.

Zelje se opere, očisti, prereže na pola i pristavi u slanu, vrelu vodu i kuha dok je potpuno meko. Zatim se izvadi iz vode i izreže na grube rezance. Tepsija se namaže sa 2½ jedaće žlice maslaca i posipa sa 2½ jedaće žlice pšenične krupice na to se metne 1 glavica slatkog zelja, polije sa ¼ litre vrhnja i posipa sa preostalom krupicom. Onda se metne druga glavica zelja, polije sa ostalim vrhnjem i maslacem i peče u pečenjarki kraj dobre vatre ½ sata.

102 Posavski krumpir

Krumpir se opere, oguli, opere, razreže na pola i posoli. Zatim se svaki komad valja u kukuruznom brašnu koje

se malo pobiberilo, slaže gusto u tepsiju, odozgora nalije masti ili ulja i peče kraj dobre vatre u pečenjarki dok je krumpir lijepo porumenio. Jede se sa salatom.

103 Sangalija

2½ litre kuhanog graha;
4 glavice crvenog luka izrezanog na kolutiće;
2½ deci ulja;
1 kavena žlica sitnog bibera;
1 litra vode u kojoj se je kuhao grah;
2 jedaće žlice soli.

Metni četvrtinu ocijeđenog graha u tepsiju ili đuveč, zatim trećinu na ulju prženog luka i bibera, opet graha, luka i bibera dok zaliha traje. Gornji red mora biti od graha u njega lijevaj posoljenu vodu od graha. Peci u pečenjarki kraj umjerene vatre ili u krušnoj peći 2 sata.

IX RAZNA MESNA JELA SA POVRĆEM

104 Sarma

(nadjev za sarmu:)
¼ kg kosane govedine;
¼ » » svinjetine;
4 jedaće žlice u sitne kocke izrezane suhe slanine;
2 jedaće žlice masti;
1 glavica sitno izrezanog luka;
1 cijelo jaje;
1 jedaća žlica soli;
½ jedaće žlice papra (bibera);
5 jedaćih žlica riže;

2 glavice kiselog zelja;

(zafrig:)
2 jedaće žlice masti;
3 » » brašna;
½ » » paprike;
2—3 l juhe od suhog mesa ili vode;

1 l izrezanog kiselog zelja,
2 jedaće žlice soli.

Sve što je navedeno pod »nadjev za sarme« treba u zdjeli vrlo dobro izmiješati. Od glavice zelja se skinu listovi i malo porežu rebra, da budu tanja, a da se ne ozlijedi list.

Metni list kiselog zelja na dlan, a na list jednu žlicu ovog nadjeva. Sa one strane ruke, gdje je mali prst, složi kraj lista. Onaj kraj lista, koji je najbliži bilu, primi i zamotaj nadjev. Preostaje još jedan kraj, koji nije zamotan. Taj utisni prstima. Naredi svijetli zafrig, zalij ga vodom ili juhom, dodaj izrezano zelje, posoli, prokuhaj, složi sarme na vrh zelja, pokrij posudu i kuhaj polagano 3—4 sata. Ako je zelje prekiselo, metni 1—2 kocke sladora, a ako imaš sirutke, dodaj je mjesto vode. Može se praviti i samo od svinjetine.

105 Sekeli gulaš

¼ kg govedine;
½ kg svinjetine;
4 jedaće žlice masti;
3 glavice izrezanog luka;
¼ žlice paprike;
½ l vrele vode;
1 l sirutke ili vode;
1 mjerica vrhnja;
1 l kiselog zelja;
1 kavena žlica brašna;
2 žlice soli.

Meso se izreže na tri prsta široke kocke. Posebno govedina, posebno svinjetina. Luk se na masti prži, dok ne požuti, a zatim se metne ¼ žlice crvene paprike i govedina. Kada je govedina skoro mekana, dodaj svinjetinu. Zelje se pristavi u ½ litre vode i kuha se u isto vrijeme. Kada nestane soka na mesu, dolije se 1 žlica vode od zelja, a kada meso bude mekano i nestane soka, dodaje se brašno, prži se dalje, dok to ne požuti, a onda se dodaje zelje, nalije sirutka i dobro promiješa. Metni poklopac na posudu i još polako ½ sata kuhaj. Tada se dodaje vrhnje, dobro promiješa i još jednom prokuha.

106 Podvarak

2 litre zelja bez soka;
2 kg masne svinjetine;
1 žlica soli.

Zelje se metne u šerpenju, na zelje se složi u 2—3 komada razrezana svinjetina. Zatim se metne u ror i peče 1 do 1½ sati. Svinjetina se prije posoli. Kada je svinjetina s jedne strane porumenila, okreni meso, da i na donjoj strani porumeni. To se može opetovati, ako je potrebno, nekoliko puta.

107 Sarma od svježeg zelja sa rajčicama

nadjev za sarmu:
- ½ kg kosane svinjetine,
- 2 jedaće žlice masti; } treba žuto ispeći
- 1 glavica sitno izrezanog luka; } treba žuto ispeći
- 1 cijelo jaje;
- 1 jedaća žlica soli;
- 5 jedaće žlice riže;
- ¼ „ „ sitnog bibera;

2 glavice svježeg zelja;
4 litre slabo octene vrele vode;
3 jedaće žlice masti; } zafrig
3 „ „ brašna; } zafrig
1—2 litre čorbe od rajčica;
1 l vrele vode ili sirutke;
1 l kao za salatu izrezanog svježeg zelja;
1 jedaća žlica soli.

Radi kao pod brojem 104, samo što se glavice zelja ostave u vreloj octenoj vodi, dok se lišće ne omekša.

108 Krumpirača sa kiselim zeljem i suhom slaninom

10—20 odrezaka suhog svinjskog podbratka;
3 l na listiće izrezanog kuhanog krumpira;
1 l kiselog kuhanog zelja;
soli po potrebi.

Polovicom narezane slanine obloži tepsiju, na to metni polovicu krumpira, na krumpir stavi kiselo zelje, na zelje ostali krumpir, a zatim ostalu slaninu. Peče se 1 sat u pečenjarki (roru). Tu i tamo okreni slaninu na vrhu, da ne izgori i da se dobro propeče.

109 Sekeli gulaš od svježeg zelja sa rajčicama

4 jedaće žlice masti;
3 glavice izrezanog luka;
1 kg svinjetine;
1 kavena žlica brašna;

Zajedno kuhati:
- ½ l čorbe od rajčica;
- ½ l sirutke;
- ½ l vrele vode;
- 2 l svježeg zelja izrezanog kao za salatu;

1 jedaća žlica soli;
1 deci vrhnja (kajmaka).

Radi kao pod br. 105.

110 Punjena paprika

20 velikih zelenih paprika;

nadjev za paprike:
- ½ kg svinjetine; } kosano
- ½ „ govedine; } kosano
- 2 jedaće žlice masti;
- 1 glavica sitno izrezanog luka;

nadjev za paprike:

¼ jedaće žlice sitnog bibera;
1 jedaća žlica soli;
1 jaje;
5 jedaćih žlica riže;

umak od rajčica:

2 jedaće žlice masti; } zafrig
3 jedaće žlice brašna; } zafrig
2½ litre čorbe od rajčica;
1 jedaća žlica soli.

Papriki se izvadi držak i sjemenje, ali tako da ostane cijela. Žlicom se istružu ljute žile i, ako je još uvijek ljuta, pofuri se kipućom vodom. Nakon ¼ sata ocijedi se paprika i opere 2 puta u hladnoj vodi. Govedina, koja mora biti bez suvišnih žila i tetiva (najbolje od buta, šnicl) i prilično masna svinjetina (od trbuha), koše se. Luk se prži na masti, dok svijetlo ne požuti. Riža se opere u nekoliko voda i dobro ocijedi i dodaje skupa sa jajetom i paprom i ½ žlice soli kosanom mesu. Načini se zafrig, kojem se dolije sok od rajčica i dobro prokuha i posoli. Paprika se međutim napuni mješavinom mesa, koju se mora kao kod sarme dobro miješati. Nadjevene paprike slože se u umak od rajčica sa otvorom prema gore i kuha se polagano 1 sat. Jelo je gotovo kada je riža mekana. Nadjev se ne smije tiskati u papriku, jer nabrekne. Ako nema dovoljno zelenih paprika, mogu se nadijevati zelene rajčice ili plavi patlidžan (balancan).

111 Krumpirača sa suhim mesom

½ kg masnog suhog mesa;
2 l u pločice izrezanog oguljenog prijesnog krumpira;
1 žlica masti;
1 u listiće izrezana krvavica;
2 žlice vode;
1 žlica soli.

Meso se razreže na tanke listove kao šnicl. U jednu šerpenju, koju se sa nešto masti prije izmaže, složi jedan red krumpira, onda meso, opet red krumpira, zatim krvavicu, na krvavicu krumpir, a na krumpir slanu vodu i ostalu mast. Šerpenja se metne u ror i peče, dok krumpir ne bude ispečen. Po prilici jedan sat. Ovo jelo može se naravno načiniti i bez krvavice, ali se mogu i druge vrste suhe kobasice upotrijebiti.

112 Đuveđe sa paprikom i rajčicama

¾ kg svinjetine ili janjetine;
4 žlice masti;
2—3 glavice luka;
1 litra riže;
6—8 zelenih paprika;
8—10 zrelih rajčica;

1 šalica vrhnja;
1 lit. vode;
2 žlice soli.

Meso se izreže na ploče od ½ prsta debljine i 3 prsta širine. Luk se izreže grubo ili na listiće, prži na masti dok se požuti dodaje meso i prži na nagloj vatri, dok ne nestane soka. U jednu šerpenju se složi meso, na meso se metne riža, onda paprika, opet riža, a zatim rajčice, dok zaliha traje. Na svaki red metne se malo masti. Polije se posoljenom vodom i peče u roru ½ sata. Onda se nalije vrhnje i peče dalje, dok se vrhnje ne upije u rižu i riža ne postane mekana.

113 Sitnina sa rižom (rižoto)

Sitnina od 2 kom. peradi;
1 l riže;
2—3 glavice luka;
1 mala žlica kosanog zelenog peršina;
4—5 žlica masti;
¼ male žlice papra;
2 žlice soli;
2 l vode ili juhe.

Sitnina se razreže na zgodne komade. Luk na sitno izreži i prži na masti, dok ne požuti, dodaj papra i meso, pirjani i dolij vode ili juhe 1 do 2 žlice, dok meso ne bude mekano. Kada meso bude mekano i soka nestane, dodaje se dobro oprana i opet osušena riža, pirjani još tako dugo, dok riža ne postane malo žuta, onda se dodaje sol i peršin, dobro promiješa, dolije voda, posuda pokrije poklopcem i na strani štednjaka polako kuha, a da se ne miješa, samo se katkada protrese posuda. Ako je vatra prenagla, metne se posuda sa rižom na jednu manju posudu sa kipućom vodom. Ovo se jelo može prema prilikama i zalihi promijeniti. Ako nema

peradi, od koje se može svaku vrstu i sve dijelove za t upotrijebiti, može se uzeti teletina, svinjetina i janjetina. Dodati se mogu gljive, grašak ili zelene razrezane paprike i zrele rajčice. Mjesto vode može se nalijevati sok od rajčice, juha od kosti ili goveđa juha. Ako se upotrijebi stara perad, onda se meso najprije skuha, riža sa lukom i sa masti pirjani i meso skuhano sa juhom dolije. Mjesto riže može se uzeti ista količina tarane.

114 Piletina sa graškom

4 jedaće žlice masti;
1 glavica sitno izrezanog luka;
2 mlada pileta;
¼ jedaće žlice sitnog bibera;
1 jedaća žlica kosanog zelenog peršina;
2 jedaće žlice soli;
3 lit. mladog graška (zrna);
1 jedaća žlica brašna;
2 lit. vrele vode.

Na masti se prži luk, a kada bude svijetložut, dodaju se izrezani pilići, biber i sol, pokrije šerpenja i prži, dok pilići ne budu mekani. Onda se dodaje grašak, opet pokrije posuda i pirjani dok grašak ne postane mekan. Tada se dodaje brašno, dobro miješa i pirjani, dok se brašno malo ne isprži, zatim se dodaje peršin, dolije voda i kuha još ¼ sata. Miješaj da ne prigori.

115 Bugarski paprikaš

4 jedaćih žlica masti;
2 glavice sitno izrezanog luka;
1 kg svinjetine;
1 jedaća žlica soli;
1 glavica kelja u 4 dijela razrezana mekano kuhana;
2 zrela paradajza;
2 zelene paprike.

Luk se prži na masti, dok ne bude svijetlo žut, dodaje svinjetinu izrezanu na kocke, posoli i pirjani. Pomalo se dolije vode i promiješa dok je meso mekano. Onda se na meso metne kelj, rastrgana paprika kojoj se sjemenke, držak i žile odstrani i rastrgani paradajz, metne u pečenjarku i peče dok je sve mekano.

116 Vrtljarski paprikaš

½ kg svinjetine (od trbuha, rebara ili glave);
3 glavice luka izrezane; } pržiti
5 jedaćih žlica masti; } žuto
1 glavica kelja;
5 korjena mrkve;
1 tanjur gljiva (vrganja);

5 korjena peršina;
1 tanjur mahuna;
10 krumpira;
1 mala glavica zelja;
2 jedaće žlice soli;
¼ l vode.

U šerpenji prži luk svijetložuto. Povrće očisti, izreži na listiće ili rezance, posoli, metni na luk, a na povrće metni meso. Dolij vodu, pokrij posudu i pirjani 2 sata jako polagano. Nemoj maknuti poklopac. Kadkada možeš potresti posudu a da je ne otkriješ.

117 Boranija

4 jedaćih žlica masti;
2 glavice izrezanog luka;
½ deci vode;
1 kg svinjetine na kocke izrezano;
3 l mahune;
2 jedaće žlice soli;
1 l kiselog vrhnja.

Na masti se prži luk dok ne bude svijetložut, zalije vodom a kada se je voda isparila, dodaje se svinjetina, posoli i pirjani dok ne bude meso na pola mekano. Onda se dodaju očišćene jedamput pretrgane mahune, pokrije posuda i pirjani dok ne budu mahune mekane, a tada se dolije vrhnje i pirjani još ¼ sata.

118 Jufka

1 masna kokoš;
3 l vode (hladna);
2 jedaće žlice soli;
1 tanjur krpice (vidi broj 176).

Pristavi kokoš u hladnu slanu vodu i kuhaj je dok ne bude jako mekana. Izvadi je iz juhe, metni u tepsiju a okolo metni krpice iz tijesta br. 176 koje si nekoliko dana prije pravila i potpuno posušila. Zatim dolij svu juhu, peci je u pečenjarki dok ne bude kokoš prhko ispečena, a krpice su upile svu juhu.

119 Polpete sa krumpirom

¼ kg kosane govedine;
1 žemička namočena u mlijeku;
4 oguljena na ribežu ribana krumpira;
4 jedaće žlice masti; }
1 glavica sitno izrezanog luka; } pržiti
2 čahuljice tučenog češnjaka; }
½ kavene žlice sitnog bibera; }
1 jedaća žlica soli;
4 jedaće žlice mrvice (prezl);
1 cijelo jaje.

Kosano meso i sve ostalo miješa se dobro u zdjeli. Na dasku za meso se metne nešto kukuruznog brašna. Od mješavine mesa načine se valjušci tako, da se ruke namoče kukuruznim brašnom, uzme nešto od mesa u veličini srednje jabuke, zaokruži među rukama, metne na dasku i rukom istuca da nastanu mali plosnati mlinci. U tepsiju se metne masti toliko da je dno na ½ prsta pokriveno, kada se mast rastopi. Kada mast bude tako vrela da se puši, onda se metnu u nju mlinčići i peku se polagano. Mlinčići (polpete) se okrenu kada su na donjoj strani svjetlo smeđe pečeni i peku se tako dugo dok ne bude i druga strana isto tako ispečena. Dodati se mogu razne vrsti variva i salata ili se može politi umakom od rajčica. Meso može biti i miješano, svinjetina i govedina, ili prsa od tovljene (šopane) guske.

120 Jušni gulaš

1 kg govedine (srce, bubreg, lopatica);
3 glavice luka izrezana;
1 kavena žlica crvene paprike;
2 jedaće žlice soli;
1 l hladne vode;
10 velikih krumpira, oguljenih, izrezanih na 4 dijela;
2 l vruće vode.

Meso se razreže na 2 prsta široke kocke, pristavi zajedno sa lukom, paprikom i hladnom vodom, posoli, pokrije posudu i kuha 2 sata. Onda se otkrije posuda, a ako se je sva voda isparila, prži se meso tako dugo dok se nije luk zarumenio. Kraj toga se mora neprestano miješati. Zatim se dodaje krumpir, dolije vrela voda i kuha polagano dok krumpir ne bude mekan.

Mjesto govedine se može uzeti stara kokoš ili druga vrsta stare peradi. Ljeti se mogu dodati 1—2 zrele rajčice i 1—2 zelene razrezane očišćene paprike.

121 Musaka od poriluka

5 jedaćih žlica masti;
2 čehulice češnjaka sitno stučene;
½ kg kosane svinjetine;
½ kavene žlice sitnog bibera;
5 jedaćih žlica mrvica od kruha;
zajedno kuhati
15—20 stabljika porjaka izrezanih na male komade;
2 l kipuće vode;
2 jedaće žlice soli;
1 l paradajzovog soka.

Na masti se prži češnjak dok ne bude svijetložut, dodaje kosano meso i biber i pirjani dok je nestao sok. Zatim se dodaju mrvice, mekano kuhani porjak i paradajzov sok, dobro promiješa i kuha polagano ½ sata.

122 Vrtljarsko pečenje

10 malih goveđih odrezaka;
1 jedaća žlica soli;
10 jedaćih žlica masti;
2 glavice na kolutiće izrezanog luka;
1 šalica na rezance izrezane mrkve;
1 „ „ „ „ kelja;
1 „ „ „ „ zelja;
1 „ „ „ „ mahune;
½ šalice na rezance izrezanog korena od peršina;
½ „ „ „ izrezane korabe;
1—2 izrezane zelene paprike;
1 jedaća žlica soli;
½ l kiselog vrhnja.

Tuci goveđe odreske sa batom i posoli ih a zatim ih vrlo naglo ispeci na vreloj masti dok ne budu sa obje strane rumeni. Iznutra neka budu još malo sirovi. Kada su svi ispečeni, metni luk na istu mast i malo ga prepeci. Izrezano povrće koje je gore navedeno posoli. Tada metni u tepsiju ili đuveč: dolje meso, onda prepečeni luk, zatim sve ono povrće. Peci u pečenjarki dok je povrće približno mekano, a onda dodaj vrhnje i peci dok je sve sasvim mekano. Donesi jelo na stol u istoj posudi u kojem si ga kuhala.

X RAZNA JELA OD MESA

123 Polpete

1 kg kosane govedine;
ispeci žuto { 1 glavica sitno izrezanog luka;
4 jedaćih žlica masti; }
1 jedaća žlica soli;
1 cijelo jaje;
2 u mlijeku razmočene i iscijeđene žemičke;
½ jedaće žlice sitnog bibera.

Zamijesi i dobro izradi rukama. Zatim naredi 10—20 okruglih mlinčića, ovaljaj ih u brašno i ispeci ih u vreloj masti sa obje strane lijepo rumeno. Jede se sa varivom ili salatom.

124 Vinski gulaš

1½ kg govedine;
2—3 glavice luka;
4 žlice masti;
¼ žlice paprike;
1 mala žlica soli;
½ žlice brašna;
½ l vode ili juhe;
1 čaša starog bijelog vina.

Otpaci od pisane pečenke ili »lungenbratena« ili sama pisana pečenka su najbolji za ovo jelo. Meso se razreže kao kod jušnog gulaša. Luk sitno izreži i prži na masti, dok ne požuti, dodaj papriku, meso i sol dobro promiješaj i prži dok ne nestane soka. Onda se dalje prži i dolijeva malo po malo vode. Kad smo potrošili svu vodu i sve se skuhalo, onda se dodaje brašno, dobro miješa i prži, dok brašno ne požuti. Zatim se dolije vino i dobro promiješa i prokuha.

125 Papreno meso sa vrhnjem

4 jedaće žlice masti;
¼ male žlice papra;
1 mala žlica soli;
1½ kg govedine;
½ l sirutke ili vode;
1 mjerica vrhnja.

But (šnicl) je najbolji za ovo jelo. Meso se razreže na 1 prst široke i 1 prst dugačke rezance. Luk se sitno izreže, prži na masti, dok ne požuti, doda papar, meso i sol, te pirjani, dok ne nestane soka. Posudu treba pokriti i katkada jelo promiješati. Onda se dodaje malo po malo sirutke, dok meso ne postane mekano. Kada nestane sav sok, dodaje se brašno i prži, a kraj toga miješa, dok brašno ne dobije lijepo smeđu boju. Tada se dodaje ostala sirutka i vrhnje, dobro prokuha i promiješa. Mjesto bibera može se dodati mažurana.

126 Paprikaš od teletine ili govedine

4—6 jedaćih žlica masti;
2—3 glavice luka;
¼ žlice paprike;
1½ kg teletine ili govedine;
½ žlice brašna;
½ žlice soli;
1 l vrele vode.

Priredi isto tako kao papreno meso br. 122. Ljeti dodaj zelene paprike i zrelog paradajza.

127 Pileći paprikaš sa vrhnjem

5 jedaćih žlica masti;
2 glavice sitno izrezanog luka;

1 kavena žlica paprike;
2 mlada pileta;
2 jedaće žlice soli;
1 l vode;
2 deci kiselog vrhnja;
½ kavene žlice finog brašna.

Prži luk na masti dok požuti, dodaj papriku i piliće koje si izrezala na nekoliko komada, posoli i pirjani u pokritoj posudi dok je nestalo soka. Malo promiješaj i pirjani otkriveno dok je malo porumenilo, dolij vodu, a kada je meso mekano dodaj vodu i vrhnje u kojemu si skrkljala brašno. Dobro prokuhaj i promiješaj. Dodaj žličnjake, rezance, zamašćene riže ili isto tako priređenu taranu.

128 Kunić u umaku od vina.

1 kunić (kućni zec);
1—2 jedaće žlice soli;
15 dkg suhe slanine;
4 jedaćih žlica vrele masti;
2 čahulice češnjaka;
2—3 lista od lovora;
½ kavene žlice sitnog bibera;
¼ l dobrog, starog bijelog vina.

Kuniću se odreže glava i vrat; ovi se dijelovi za ovo jelo ne upotrebljavaju. Ostali kunić se izreže na 4 do 6 komada, nabode se slaninom, posoli, uvalja u brašno i vrlo naglo ispeče da bude na obje strane rumen. Onda se povuče posuda na stranu štednjaka, dodaje češnjak (u komadu), lovorov list i biber i pirjani dok nije i češnjak pečen, a tada se dolije malo vina, pokrije posuda i pirjani dok se je vino isparilo, a onda se dolije ostalo vino i kuha dok je meso mekano. Ako je sok previše ishlapio, može ga se razrediti sa malo juhe. Ukrasi sa zelenim peršinom i kriškama od limuna. Dodaj rezance, valjuške ili kuhani krumpir.

129 Pisana pečenka kao divljač

1 pisana pečenka (lungenbraten);
1—2 žlice soli;
15 dkg suhe slanine;
4—5 jedaćih žlica masti;
2 kocke šećera;
1 glavica na kolute izrezanog luka;
1 veliki korjen mrkve ⎱ u listiće
1 „ „ peršina ⎰ izrezati
¼ male jabuke;
kora od crnog kruha 2 prsta velika;
1 čahulica češnjaka (cijela);
2—3 lovorova lista;
10 zrna bibera;

1 l vrele vode;
¼ limuna;
2 deci kiselog vrhnja;
1 kavena žlica brašna.

Pisana pečenka se očisti od tetiva, žilica i loja, nabode slaninom, nasoli, metne na jako vrelu mast u kojoj se šećer ispržio dok nije postao tamno smeđe boje. Istodobno se metne zelenje, luk, kora od kruha, češnjak, lovorov list, biber i jabuka kraj mesa, pokrije posuda i pirjani dok se nije sve lijepo smeđe ispržilo. Tu i tamo se promiješa i okreće meso. Tada se dodaje vrela voda, pokrije posuda i kuha 1 sat. Onda se izvadi meso i izreže na lijepe ploške. Reži ga koso počamši od uskog kraja. Umak razredi ako je previše upečen sa malo vode, dodaj limun, prokuhaj i promiješaj, protjeraj ga kroz sito, povrati ga na štednjak, dodaj vrhnje u kojem si brašno glatko zakrkljala, promiješaj, prokuhaj, dodaj meso i još 2—3 puta prokuhaj. Dodaju se okruglice od krumpira ili žemičaka, valjušci ili rezanci a ukrasi se sa kriškama od limuna.

130 Pržolica sa lukom

10 pržolica (rostbraten);
2 jedaće žlice soli;
5 jedaćih žlica masti;
2 glavice luka izrezane na kolute;
1 kavena žlica crvene paprike;
vrele vode.

Pržolice se tuku sa batom, na rubu malo prerežu, posole, sa jedne strane umoče u brašno i ispeku na vreloj masti da budu lijepo rumene ali ne potpuno ispečene. Na ostaloj masti prepeče se luk slabo žuto, dodaje pržolicama zajedno sa paprikom. Tada se pokrije posuda i pirjani. Kada je soka nestalo dolije se pomalo vrele vode. Kada su pržolice mekane, može se dodati krumpira izrezanog na 4 dijela i pirjaniti dok je mekan. Vode se dolije koliko je potrebno da bude umaka. Može se dodati zamašćenog krumpira, riže, tarane ili rezance.

131 Plućica na kiselo

1 teleća ili svinjska pluća;
2 l vode;
1 žlica soli;
4 jedaće žlice masti;
1 žlica kristal šećera;
4 jedaće žlice brašna;
¼ žlice tučenog papra;
2 lovorova lista;
¼ limuna;
1 mjerica vrhnja;
1 žlica soli.

Plućica se pristave u hladnu slanu vodu i kuhaju 1½ sata. Ako onda još ne bi bila mekana, mora ih se naravno dulje kuhati. Mekana plućica se izvade, metnu na dasku i izrežu na ¼ prsta debele rezance. Zatim se ugrije mast i prži na njoj šećer, dok ne postane tamnosmeđ, onda dodaj brašno, miješaj i prži, dok ne bude smeđe, dodaj luk, prži dok ne požuti, a kraj toga miješaj. Dodaj lovorov list i papra, nalij juhu u kojoj su se plućica kuhala. Sve se dobro promiješa i prokuha, dodaju izrezana plućica, limun i vrhnje, dobro promiješa i nekoliko puta prokuha. Ako ne bi bilo dosta juhe, može se dodati potrebna količina sirutke. Dodaje se: slani krumpir ili valjuške od kruha ili krumpira.

132 Rajžlec (trbušna vrećica od teleta)

1 litra vode;
2 kg rajžleca;
1 merlin (mrkva);
2 peršina (korijena);
5 kockasto izrezanih krumpira;
4 žlice masti;
4 „ brašna;
4 čahul. češnjaka (tučenog);
1 žlica kosanog zelenog peršina;
¼ limuna;
1 l sirutke;
2 žlice soli;
1 mjerica vrhnja.

Rajžlec se vrlo dobro opere u nekoliko voda i pofuri kipućom vodom. Ako bi još uvijek neugodno zaudarao, metne se na tri litre vode jednu šalicu slabog octa, namaže rajžlec sa 3 žlice soli i opere u toj octenoj vodi. Zatim ga se opet opere u hladnoj vodi i pristavi u hladnu slanu vodu. Zelenje se očisti, opere, kockasto razreže i dodaje rajžlecu, kada se već ½ sata kuhao. Kada su zelenje i rajžleci mekani, dodaj krumpir, a kada krumpir bude mekan, dodaj zafrig sa češnjakom i peršinom, dobro promiješaj, dolij sirutku i vrhnje, opet dobro prokuhaj i donesi na stol.

133 Fileke (tripe) sa rajčicama

2 kg fileka;
4 jedaće žlice slanine (suhe);
4 „ „ ulja (zejtina);
1 glavica sitno izrezanog luka;
2—3 čahulice češnjaka (sitno tučenog);
4 jedaće žlice mrvica od kruha;
1 jedaća žlica kosanog zelenog peršina;
2 l čorbe od rajčica;
2 jedaće žlice soli.

Fileki se posipaju kukuruznim brašnom i dobro gnječe i ribaju; zatim se vrlo temeljito operu i kraj toga otstrane sve tamne pjege, izrežu na velike komade i pristave se u hladnu vodu, kojoj se dodaje 1 jedaća žlica octa. Kada voda dobro zakipi, baci se i dolije svježa hladna voda. To se opetuje 4 puta. Zatim se u petoj vodi kuhaju fileki, dok ne budu tako mekani, da ih se prstima može rastrgati. Tada ih se izvadi i izreže u tanke rezance. Slanina se rastopi, dodaje ulje i luk; kada je luk malo požutio, dodaju se mrvice i prži dok luk dobro ne požuti. Onda se dodaje češnjak i peršin, 3 puta dobro promješa, dolije paradajzova čorba, fileke i sol i još ¼ sata dobro prokuha. Dodaju se: slani krumpir ili kukuruzni žganci (palenta).

134 Jetra sa lukom na brzo

4—6 žlica masti;
2 glavice luka;
½ žlice paprike;
¼ žlice sitnog bibera;
1½ kg jetara (svinjskih, telećih ili od peradi);
4 žlice vrele vode;
1 žlica soli.

Jetra se razrežu u vrlo tanke listiće. Luk se fino skoše i prži na masti, dok ne bude žut. Zatim dodaj papriku i prži jetra na nagloj vatri i miješaj neprestano 5 minuta. Ako jetra više nisu krvava, dolije se slana voda i to vruća, brzo promiješa i odmah daje na stol. Ako jetra nisu od mladih životinja, onda je dobro, da se jetra razrezana, prije nego što ih se peče, poškrope žlicom slabog octa, dobro promiješaju i ostave tako 5—10 časaka.

135 Jetra na brzo sa rajčicama

1½ kg jetara;
2—3 glavice luka;
5 jedaćih žlica masti;
¼ l čorbe od rajčica;
½ žlice soli;
½ šlaice vode.

Sitno razrezani luk, sok od rajčica i mast metnu se u jednu šerpenju, koja se pokrije poklopcem i pirjani tako dugo, dok ne bude ništa vodenog soka. Onda se posuda otkrije, metne na otvorenu vatru i prži i miješa, dok luk lijepo ne požuti. Zatim se dodaju jetra i prži i miješa tako dugo, dok jetra, kad ih se prerežu, nisu više krvava. Tada dolij slanu vodu, brzo prokuhaj i daj na stol.

136 Bubrezi na brzo sa lukom

4 svinjska ili 1 goveđi bubreg (samo od mladog goveda);
2—3 glavice luka;
4—5 žlice masti;
¼ žlice papra;
½ šalice vode;
½ žlice soli.

Bubrezi se razrežu po duljini na polovicu, izvadi bubrežna vrećica i sve debele žile i operu dobro u nekoliko voda. Onda se bubrezi razrežu na sitne listiće a zatim se postupa kao sa jetrima br. 134.

137 Bubrezi sa mozgom

2 svinjska bubrega;
1 svinjski mozak;
¼ žlice papra;
1 glavica kosanog luka;
3 žlice masti;
¼ žlice soli.

Bubrezi se prirede i isprže kao bubrezi sa lukom. Mozak se opere, pofuri kipućom vodom, skine mu se sve kožice i sitno isjecka. Kada se bubrezi sprže, dodaje se mozak i sol, dobro promiješa i 2—3 puta prokuha.

138 Mozak sa jajima

1 mozak;
1 glavica luka;
2 žlice masti;
2 jaja;
½ žlice soli;
¼ žlice bibera.

Mozak se pofuri, skinu kožice i fino isjecka. Fino skosani luk se prži na masti, dok ne požuti; zatim dodaj papar i mozak, brzo prži i miješaj jedno 5 minuta. Jaja stuci na tanjuru viljuškom i prelij preko mozga. Još 5 minuta prži i neprestano miješaj.

139 Kako se svinjsko meso meće u rasol

(Za 20 kg mesa)

1½ kg soli;
½ dkg salitre;
4—6 cijelih češnjaka stučenih;
1 jedaća žlica šećera;
15 litara vode;

Kada svinju rastaviš, metni meso na hladno mjesto i pusti da se jedan dan hladi. Ako je jaka zim,a može i dva dana stajati. Onda uzmi prvo velike komade, kao šunke i plećke, i nasoli ih dobro solju, kojoj si dala ¼ dkg salitre. Sol mora biti suha i čista, metni je na limenu tepsiju i prepeci u krušnoj peći ili pečenjarki. Zarini šiljastu palicu kraj kosti šunke i taj otvor dobro nasoli. Sol, promiješanu sa češnjakom i salitrom tako dugo tari u meso, dok se ono ne počne »znojiti«. Meso izgleda kao da se znoji, jer je već zasićeno solju. Onda ga složi u čistu parjenicu. Prvo butine (šunke), onda pleća, karmenadle, prema gore uvijek manje komade. Tako neka meso stoji 2 dana. Treći dan prokuhaj vodu sa ostalom salitrom i šećerom (žuti šećer, kandl-šećer je najbolji za ovu svrhu). Ohlađenoj vodi (za veliku svinju) dodaj 1 šaku zrna borovice, 2 žlice koriandera i 1 šaku cijelog papra. Ovom vodom, koja mora biti sasvim hladna, poliješ meso i pokriješ čistim, drvenim poklopcem, koji mora biti malo manji nego otvor posude, a na njega metni čisto kamenje, da se meso dobro stisne. Najvažnije je, da se meso svaki dan premeće, naime svaki komad iskrene, polije sokom, koji je kroz otvor istekao i opet tako naslaže, kako je bilo. Sitne komade ostavi u rasolu 14 dana. Šunke i lopatice 3—4 tjedna. Kada ih izvadiš iz rasola, obriši ih čistom krpom i ostavi 1 dan na hladnom zračnom mjestu, a onda ih metni u dim.

140 Krvavice

½ svinjske glave;
1 svinjska pluća sa jezikom i slezenom;
2 žlice tučenog papra;
1 l sala od potrbušine;
1 kg debele svježe slanine;

10—12 glavica na kolute izrezanog luka;
1 šaka soli;
½ l svinjske krvi;
1 žlica najgvirca.

Glava, slanina i pluća pristave se u hladnu vodu i skuhaju tako mekano, da meso spada sa kostiju. Potrbušina se razreže u grube kocke i peče. Kada je napola ispečena, dodaj luk i peci ga, dok ne bude svijetložut. Tada ga ohladi, da bude mlak. Meso se izreže na jedan prst široke kocke. Metni sve skupa u prostranu zdjelu. Razrezano meso, luk, papar, najgvirc, sol i krv sve zajedno jako dobro miješaj, po prilici 1 sat. Debela crijeva se okrenu i stružu te dobro operu u nekoliko voda. Odmah ih se posipa sa 1 šakom soli, 1 šakom grubo izrezanog luka i slabo zaoctenom vodom, ižmiče i pere kao rublje. Zatim ih u nekoliko voda operi i nadijevaj sa mješavinom od mesa i krvi. Kobasice se kuhaju vrlo polagano u juhi od potrošenog mesa 10—15 minuta. Kada se kobasice nabodu tankom pletaćom iglom, a ne izlazi više krv, nego bistra tekućina, tada su gotove. Onda ih se izvadi, složi na dasku, a drugi dan ih se može peći ili nekoliko dana objesiti u dim. Drže se nekoliko mjeseci, a da se ne pokvare.

141 Jetrene kobasice

Isto kao krvavice, samo se uzimaju ostrugana prijesna jetra i ½ litre juhe od mesa mjesto krvi.

142 Mesnate kobasice

1 kg mesa, svinjetine od trbuha;
4 dkg soli ili 1 velika žlica;
3 čahuljice tučenog češnjaka;
1 šalica hladne juhe od svinjetine ili vode;
½ male žlice tučene salitre;
1 žlica tučenog papra;
1 žlica najgvirca.

Meso se izreže na sitne kocke u veličini lešnjaka. Češnjak se metne u juhu, u kojoj mora ¼—½ sata stajati, a onda se ocijedi. Meso, sol, salitra, papar i najgvirc se miješa u zdjeli 1 sat, a kraj toga se žlicu po žlicu dolije one juhe od češnjaka. Onda se tom mješavinom pune očišćena tanka crijeva i vežu u kratke parove kao kranjske kobase te suše u dimu. Kranjske kobase i obične mesnate kobase pristavi u hladnu vodu, a kada zakuha, kuha ih se još 10 minuta. Kada je koža kobasice napeta, kobasice su skuhane. Takozvane hrenovke ne kuha se nego stoje u vrućoj vodi na kraju štednjaka tako dugo, dok je kožica napeta (po prilici 5 minuta).

XI PEČENO MESO

Meso, koje se uzme za pečenku, mora stajati najmanje 1 dan prije uporabe na hladnom mjestu. Govedina i 4 dana. Ne smije se dugo kvasiti u vodi, nego se brzo opere i obriše. Nikada se ne smije dozvoliti da mesar zamata meso u novinski ili kakav drugi papir, na kojemu je pisano tintom, nego treba ponijeti bijelog čistog papira ili još bolje, čistu krpu, jer se meso zamaže samo od daske na kojoj se siječe ili od papira, u kojem je zamotano. Meso ne smije stajati dugo nasoljeno i ne smije biti presoljeno. Na 1 kg mesa dosta je 1 žlica soli. Masti treba dati 2—3 žlice na 1 kg mesa, osobito teletina treba dosta masti. Svinjetina, ako je masna, treba samo po 1 žlicu na 1 kg mesa. Voda se istom onda prilije, kada prjieti opasnost da meso prigori, a i onda samo pomalo. Posuda, u kojoj se peče meso, ne smije biti preprostrana, nego upravo tako velika da stane meso i kraj toga ostane toliko prostora, da se može žlicom zagrabiti, kada se polije meso. Kada se pristavi pečenka, onda se metne ljepša strana odozdola. Pečenka se istom onda okrene, kada je gornja strana dovoljno rumena. Dok se peče, ne smije se meso nabosti, jer bi iscurio sok. Mora se često zalijevati. Metni na kraj peći lončić sa nešto vode, a u njega stavi šefaljku, kojom se zalijeva pečenka. Kada zalijevaš, onda najmanje 5—6 puta zagrabi punu šefaljku soka, u kojem se peče pečenka, i prelij preko mesa, tako da svaki dio pečenke dobije nešto od soka. Istom onda biće pečenka tečna.

Vrijeme gotovljenja za komad živadi ili 1—2 kg mesa je ¾ do 1½ sata. Naglo ispečeno meso, kao odrezak ili šnicl, nareže se na 1 prst debele komade, istuče se batom, ali ne pretanko, posoli sa jedne strane i složi komad na komad tako, da leži posoljeni komad na neposoljenom. Mast mora biti jako vrela, a vatra nagla, jer kada meso dođe u hladnu mast, sok iz njega iscuri i meso postane neukusno i tvrdo, ali ako se meso metne u vrelu mast, stisne se površina i stvori se kora, koja ne dopušta da sok iscuri. Istom kada je šnicl s jedne strane dobro porumenio, smije ga se preokrenuti. Kada je meso ispečeno, izvadi ga se, metne na zdjelu, pečenku se nareže na obroke, sok se ugrije, dolije još malo vode, i ako je previše masti, odlije se višak. Još jednom se dobro prokuha i prelije, čas prije nego što se metne na stol, preko mesa.

Ako se hoće prijesno meso spremiti na nekoliko dana, zamoči se čista krpa u slabo octenu vodu, zamota neoprano meso u nju i to tako čvrsto, da ne može gamad do njega i metne na hladno mjesto na propuh, najbolje u pivnicu na pod. Ili se metne meso u zdjelu polije se sirutkom; sirutka se dnevno mijenja. Tako se može meso i 8 dana držati. Kiselina ima svojstvo, da umekša meso, zato je takovo meso mekano i tečno.

143 Punjeno pile

1 mlado pile;
1 jedaća žlica soli;

nadjev:
2 jedaće žlice masti;
1 kavena žlica sitno kosanog luka;
1 „ „ „ „ zel. peršina;
¼ kavene žlice sitnog bibera;
1 pileća jetra sitno kosana;
1 žemička nakvašena u mlijeku;
2 žutanjka;
½ kavene žlice soli;

3 jedaće žlice vrele masti.

Odmah kad je pile očišćeno i oprano, treba mu kožu na prsima prstom podići a da se ne podere. To se može i tako učiniti, da se slamku turi između kože i mesa i da se u slamku puše. Onda se pile posoli.

Luk se na masti ispeče svijetložuto, dodaje peršin i biber i 2—3 puta promiješa. Žemička se dobro istisne, razmrvi, dodaje pečeni luk, jetra, žumanjke i sol i vrlo dobro izmiješa. Zatim se ovaj nadjev sa žličicom metne pod kožu na prsima i vratu pileta. Otvori se sašiju koncem. Pile se metne u tepsiju, polije vrelom masti i peče u pečenjarki ¾—1 sat a kraj toga se marljivo zalijeva. Kada razrežeš pečeno pile, treba konce odstraniti. Posluži ukrašeno, zelenim peršinom i dodaj salatu ili varivo.

144 Naravni odrezak

10 odrezaka od telećeg buta;
5 kavene žlice soli;
bijelog brašna;
5 jedaćih žlica vrele masti;
½ deci vrele vode.

Tuci odreske sa batom. Pazi! Tuci izvana prama unutra, drži meso, da ga ne rastučeš. Meso se tuče da bude mekano a ne da bude tanko. Mast mora biti vrela da se puši. Istučene i posoljene odreske turi malo u brašno i metni ih sa brašnavom stranom u mast. Peci na nagloj vatri i okreći istom kad je donja strana rumena. Onda peci da je i druga strana rumena. Metni gotove odreske na ugrijani pladanj u mast, ulij vrelu vodu, kuhaj i miješaj 2—3 puta i zalij odreske ovim sokom. Ukrasi zelenim peršinom i kriškama od limuna .Dodaj varivo ili salatu i zamašćeni krumpir, rižu, kašu od krumpira ili slično.

145 Goveđe pečenje

2 kg govedine;
2 jedaće žlice soli;

1 jedaća žlica sitnog bibera;
4—5 jedaćih žlica masti.

Govedina (but ili drugi komad od stražnjeg dijela) tuci dobro sa batom, posoli i pobiberi, a tada ga metni na vrlo vrelu mast, peci ga dok ne porumeni na donjoj strani, onda pokrivaj posudu, pirjani i malo po malo zalijevaj vrelom vodom ili juhom. Mora se pirjaniti 2—3 sata. Onda razreži meso u lijepe obroke, razredi sok sa juhom ili vodom, prelij ga preko mesa i posluži sa varivom, toplom ili hladnom salatom.

XII DIVLJAČ

Mlade životinje (zec, srna, patka, guska itd.) može se odmah prigotavljati. Stare životinje mogu u zimsko doba 3—8 dana u koži ili perju stajati odnosno visiti. Ali se mora drob izvaditi i trbušna šupljina dobro izbrisati sa čistom krpom nakvašenom u naoctenoj vodi. Zatim se odere odnosno očupa i odmah prigotavlja. Da se divljač još dulje sačuva, osobito kada je toplije vrijeme, onda ga se može metniti u rasol (pac).

146 Rasol (pac)

3—4 l hladne vode;
¼ l vinskog octa;
1 glavica na kolute izrezanog luka;
1 veliki korjen peršina } na listiće
1 „ „ mrkve; } izrezani
2—3 lovorova lista;
10 zrna bibera;
1 kocka šećera.

Sve skupa pristavi i kuhaj ½ sata zatim ohladi potpuno.

Zec: očisti od sviju dlaka i nečisti krpom, koju si namočila u octenu hladnu vodu. Nemoj ga kvasiti u vodi jer će izgubiti ukus. Zatim odsijeci glavu, rebra i prednje noge

zajedno sa lopaticom i donji dio stražnjih nogu. Sa leđa i stražnjih nogu (butina) skini sve kožice a onda metni meso u zdjelu i zalij ga hladnim rasolom. Mora biti toliko rasola da je meso pokrito. Okreći meso dnevno i drži ga na hladnom mjestu.

Srna: vrijedi isto kao za zeca.

Guska i patka: vrijedi isto kao za zeca.

Svinja: vrijedi isto kao za zeca.

147 Priredba divljači koja je bila u rasolu

Meso se izvadi iz rasola. Zecu i srni se nabodu leđa, guski i patki prsa sa suhom slaninom. Mast se ugrije i prže u njoj 1—2 kocke šećera dok ne dobije boju kave, zatim se dodaje posoljeno meso, zelenje, 1 luk, biber i lovorov list iz rasola i pirjani dok je sve mekano. Kada prijeti opasnost da bi prigorjelo, podlije se sa malo rasola. Kada je sve mekano izvadi se meso, izreže na obroke, umak se tjera kroz sito, dodaje 2—3 deci vrhnja sa 1 kavenom žlicom brašna (dobro skrkljano) dobro prokuha, promiješa, dodaje meso i kuha dok se je meso prokuhalo. Ukrasi sa kriškama od limuna i dodaj valjuške ili rezance.

148 Zec

Mladi zec ili srna mogu se peći u pečenjarki. Onda se oni nabodu slaninom, posole, metnu u tepsiju, preliju sa 3—4 jedaće žlice masti, oblože sa 3—4 kriške limuna i peku 1—1½ sata. Treba meso često puta zalijevati i 2 puta okrenuti da porumeni na obje strane. Zalijeva se kiselim vrhnjem. Ispečeno meso se izreže na obroke i polije se po potrebi razrijeđenim sokom i ukrasi sa kriškama od limuna i grančicama od zelenog peršina.

149 Butina od srne

Izreži butinu na lijepe ploške, tuci ih batom, posoli i pobiberi i peci na vreloj masti vrlo naglo. Konačno ulij malo kiselog vrhnja.

150 Fazan

Izvadi mu odmah utrobu, objesi ga na hladnom, zračnom mjestu nekoliko dana. Zatim ga očupaj, opali sve sitne pahuljice, brzo ga operi, nasoli ga, omotaj prsa i leđa sa širokim ploškama od suhe slanine. Peci ga u pečenjarki 1—2 sata a kraj toga ga često preokreni i zalijevaj.

151 Prepelica

Vrijedi isto kao za fazana.

152 Šljuka

Vrijedi isto kao za fazana. Jetrica i ružičasti dio crijeva isjeci sitno. Na 1 jedaćoj žlici masti prži 1 jedaću žlicu sitno

isjeckanog luka svijetložuto, pobiberi malo, dodaj jetrica i crijevo, ispeci na naglој vatri, malo posoli i namaži na male ploškice od žemičke koje si prije prhko ispekla na masti. Šljuku izreži na pola, položi je na zdjelu, zalij sa sokom, okolo naokolo metni žemičke sa jetricama a na svaki kraj zdjele metni grančicu zelenog peršina. Pazi da dođe vruće na stol.

XIII. POHANA MESA

153 Bečki odrezak

2 kg telećeg buta;
10 kavenih žlica brašna;
4 cijela jaja; } dobro istuci viljuškom
2 jedaće žlice hladnog mlijeka; } dobro istuci viljuškom
1 kavena žlica ulja; } dobro istuci viljuškom
mrvice od žemičaka po potrebi.

Teleći but izreži na lijepe ½ prsta debele nareske, obreži ih t. j. odreži sve tetive sa rubova, tuci ih sa batom, posoli ih sa jedne strane i položi ih jedan na drugi. Zatim pristavi mast u tavu od palačinke. Mora biti toliko masti da nareske skoro pokrije. Onda svaki narezak zasebno umoči sa obje strane prvo u brašno, zatim u istučena jaja, onda u mrvice, malo otresi da suvišne mrvice otpadaju i odmah ga metni na vrelu mast i peci s obje strane lijepo žuto. Položi ih na ugrijanu zdjelu, ukrasi sa zelenim peršinom i kriškama od limuna i nosi ih odmah na stol. Posluži ih sa zelenom salatom i zelenim varivom.

154 Pohani pilići

Samo sasvim mladi, dobro hranjeni pilići prikladni su za ovaj način priredbe. Pilići se razrežu u četiri dijela; dalje se postupa kao pod brojem 153. Naravno, da ih se ne tuče batom.

155. Španjolska prsa

Teleća prsa kuhaj u slanoj vodi 2 sata. Onda izvadi meso, povadi mu sva rebra i ohladi ga. Zatim umoči ohlađeno meso prvo u brašno, zatim u rastučena jaja kao pod brojem 153 konačno u mrvice od žemičaka i ispeci cijeli komad mesa u vreloj masti da bude lijepo rumen na obje strane. Meso nareži na lijepe komade, ukrasi sa grančicama od peršina i kriškama od limuna i posluži sa salatom ili varivom. Čorbu upotrebi za juhu.

156. Pariški popečci

Teletine od buta nareži na popečke, tuci i posoli, umoči u brašno, zatim u rastučeno jaje, ispeci sa obje strane lijepo rumeno i posluži vruće sa zelenom salatom ili varivom.

163 Pohana riba

Nasoljeni komadi ribe valjaju se u brašnu, onda u rastučenim jajima, zatim u mrvicama i ispohaju na vrućoj masti.

164 Sitna riba na posavski način

Bjelica i druga sitna riba očisti se propisno, posoli, povalja u kukuruznom brašnu koje se malo pobiberi. Ribe se gusto poslažu u tepsiju polije sa nekoliko žlica rastopljene masti ili ulja i peče u pečenjarki dok su rumene.

165 Raci

Raci moraju biti živi. Mrtvi raci nisu nipošto dobri za kuhanje, oni su vrlo opasni po zdravlje. Još žive rake treba temeljito kefom očistiti i oprati u nekoliko voda. Zatim se srednji dio repa potegne, na taj način istrgne crijevo i odmah baci raka u slanu vrelu vodu u koju se je metnulo komina. Kad su svi raci živo crveni onda su kuhani. Tada ih se ocijedi složi na zdjelu na koju se je prije metnuo ubrus, pokrije ubrusom i odmah nosi na stol.

166 Morska riba

Očisti se na isti način kao riječna. Sitne ribe kao sardelice posoli se, povalja u brašnu i naglo ispeče na ulju. Veće ribe može se kuhati kao pod br. 157, pohati kao pod br. 163, naglo peći br. 161. Onda se može u ulju (kada je riba već ispečena) prepeči sitno isječen peršin i češnjak i preko ribe lijevati.

167 Brodeto

Zato jelo se uzme tunina, jegulja ili druga velika riba. Riba se izreže na prst debele komade, posoli, povalja u brašno i ispeče naglo na vrelom ulju. Ispečenu ribu metni u drugu šerpenju. U ono ulje u kojem si je pekla, metni sitno izrezanog luka peci ga žuto, dodaj sitno zgnječenog češnjaka, malo ga prepeci, dodaj obilno sitno isječenog zelenog peršina i obilno zrelog, oguljenog, rastrganog paradajza. Na to metni ribu posipaj malo mrvice i pirjani kraj polagane vatre u pokritoj posudi ½—1 sat. Nesmije se miješati nego samo posudu tu i tamo prodrmati.

168 Bakalar

1 bakalar;
¼ l ulja;
2 velike glavice crvenog luka;
6 čahuljica češnjaka;
2 jedaće žlice sitno isječenog peršina;
2 l na listiće izrezanog krumpira;

2 l hladne vode;
2 jedaće žlice soli;
¼ l soka od rajčica.

Dan prije tuci bakalar batom za meso ili hrptom od sjekire, pa ga onda stavi u posudu sa hladnom vodom. Bakalar neka se namoči u najmanje 5 litara vode. Drugi dan izvadi bakalar, operi ga u nekoliko voda, pa ga onda pristavi u hladnu vodu. Kada voda zakuha, mijenjaj vodu. Neka se bakalar tako dugo kuha, dok ne otpada meso od kosti. Zatim ga izvadi iz vode, rastrgaj i otstrani svaku i najmanju kost te kožu i glavu. Istodobno prži na listiće izrezani luk na ulju. Kada luk požuti, dodaj sitno istučeni češnjak i zeleni peršin, 2—3 puta promiješaj, i makni sa štednjaka. U šerpenju od 4 litre metni red krumpira, red bakalara, nešto ulja sa lukom, češnjakom i peršinom, posoli, pa meći krumpira, bakalara, ulja i soli tako dugo, dok zaliha traje. Gornji red mora biti od krumpira. Onda nalij vodu, pokrij posudu i pusti da se jelo polako kuha. Kasnije dodaj rajčice i kuhaj sve skupa 2 sata pokriveno. Jelo se ne smije miješati, nego se samo katkada posuda potrese.

XV JAJA

Nikada se nesmije prljava jaja spremiti. Treba ih oprati i krpom suho obrisati. Čestice blata uđu u jelo kada se razbiju prljava jaja, a ako blatna jaja dulje stoje ona se prije kvare. Ljuske od potrošenih jaja treba spremiti n. pr. u platnenoj vrećici; neka vise negdje blizu štednjaka te se osuše pa ih se onda može upotrijebiti za razne svrhe:

1. sitna istucana pomiješana u hrani za perad i krave;
2. za čišćenje staklenih posuda.

Jaja se mogu spremiti da budu svježa i po nekoliko mjeseci.

Najobičniji načini spremanja:

1. u vapnenom mlijeku;
2. u žitu;
3. u soli.

Vapneno mlijeko: na 10 l vode u staklenki rastopi se gašenog vapna u veličini oraha, nakon nekog vremena odlije se nastala zelenkasto mliječna tekućina u drugu staklenku u koju su se prije toga naslagala potpuno svježa, čista jaja, šiljastim krajem prama dolje.

Suha čista, potpuno svježa jaja slaže se u sanduk i posipa svaki red suhim žitom. Dolje i gore mora biti žita.

Sa kuhinjskom soli isto tako postupaj. Sol mora biti čista i potpuno suha.

169 Kajgana (cvrče, pražetina)

Viljuškom rastuci jaja u zdjelici, dodaj soli, izlij jaj na vrelu mast i miješaj dok se ne skruti. Na 1 jaje uzmi ½ kavene žlice masti.

170 Kajgana sa kosanom šunkom

Jajima se dodaje sitno kosana šunka i postupa dalje kao pod br. 169.

171 Kajgana sa zelenom paprikom i mladim lukom

Zelena paprika se izreže u tanke rezance, mladi se luk fino isječe, sve se to dodaje istučenim jajima i postupa dalje kao pod br. 169.

172 Pečena jaja sa šunkom

Uzmi suho meso ili šunku i nešto slanine, ako je meso jako mršavo, nareži na tanke listiće i peci u tavi dok ne budu rumeni s obje strane. Zatim metni cijela jaja na meso, te peci tako dugo, dok se bjelanjak ne skruti. Žumanjak mora ostati mekan. Posluži u tavi u kojoj su se pekla.

173 Jaja na umak

Jaja se metnu u kipuću vodu i kuhaju 3 minute.

174 Jaja kuhana bez ljuske

Ljuska od jajeta se razlupa, a jaje se spusti u šefaljku, iz koje se oprezno izlije u kipuću slabo slanu vodu. Vode mora biti samo toliko da je bijelo od jajeta pokrito a žutanjak, koji mora ostati čitav, stoji nad vodom. Kuha se svako jaje zasebno tako dugo, dok se bjelanjak nije skrutio a žutanjak mora biti mekan.

175 Tvrdo kuhana jaja

Jaja se metnu u hladnu vodu; kad zakuha puste se kuhati 5—15 minuta. Zatim ih se ocijedi i ostavi u hladnoj vodi dok se ne ohlade.

XVI TJESTENINE KUHANE

Brašno ili krupice, koje upotrebljavamo, moramo sijati. Tijesto treba čvrsto izmijesiti. Voda, u kojoj se tjestenina kuha, mora kipiti. Ako se tjestenina dugo kvasi u vodi, onda se tjestenina raskvasi i bude neukusna. Prije nego što režeš rezance ili krpice, osuši tijesto i nemoj posipati puno brašna po njemu. Kada si ocijedila kuhanu tjesteninu, oplahni je hladnom vodom. Tijesto je kuhano onda, kada tjestenina pliva na površini kipuće vode.

176 Tijesto za rezance ili krpice

¼ l mlijeka, vode ili sirutke;
1 cijelo jaje;
1 kavena žlica soli;
½ kavene žlice masti ili ulja;
1 l finog brašna.

Mlijeko, jaje, sol i ulje treba dobro skrkljati, zatim se dodaje brašna, zamijesi tijesto, metne na dasku, zaokruži i izvalja.

Ako se uzme svježe brašno koje brzo popusti, treba uzeti ¼ l više.

177 Rezanci sa krupicom

Tijesto kao pod brojem 176,
½ šalice krupice;
½ male žlice soli;
1 šalica vrele vode;
2 velike žlice masti.

Tijesto izvaljaj u debljini šibice, pusti mlince malo osušiti, a zatim od toga izreži prst dugačke i pola prsta široke rezance. Mast ugrij u prostranoj šerpenji, dodaj krupicu, koju spržiš, da dobije boju kore od žemičke. Onda se krupicu zalije s vrelom slanom vodom i dalje prži, dok se sva voda ne iskuha i krupica ne postane opet suha. Rezanci se skuhaju i dodaju prženoj krupici i to se dobro promiješa.

178 Rezanci sa makom ili orasima

Tijesto kao pod brojem 176.
Kuhani i zamašćeni rezanci metnu se u zdjelu i posiplju se sitnim orasima ili makom, pomiješanim sa sitnim šećerom.

179 Rezanci sa mesom

Tijesto kao pod brojem 176.
1 šalica kosanog mesa;
1 glavica sitno izrezanog luka;
1 mala žlica soli;
2—3 žlice masti;

2—3 žlice kiselog vrhnja;
¼ male žlice papra.

Naredi ½ prsta duge, kao šibice tanke rezance. Luk na masti svijetložuto isprži, dodaj meso, sol i papar, te pirjani u pokritoj zdjeli. Meso može biti svježa govedina, svinjetina, teletina, prsa od starije guske ili meso od peradi kojegod vrste. Može se upotrijebiti i kuhano ili pečeno meso, preostalo od pređašnjeg dana. Ako je meso mršavo, treba malo više masti. Prijesno meso od starije životinje treba pirjaniti 1 sat i katkada zalijevati vodom i na koncu vrhnjem. Ako nema vrhnja a ima sirutke, može se zalijevati sirutkom. Kada je meso gotovo, dodaj kuhane dobro ocijeđene rezance, sve skupa dobro promiješaj i dodaj još 2—3 žlice vrhnja.

180 Krpice sa sirom i vrhnjem

Tijesto kao pod brojem 176.
½ malog sira;
1 šalica vrhnja;
2 žlice masti;
2 žlice kockasto izrezane suhe slanine.

Tijesto se izvalja kao za rezance, posuši i izreže na 2 prsta široke krpice. Slanina se ispeče, mast ocijedi i metni čvarke na toplo. Mast se ostavi na kraju štednjaka i dolije vrhnje. Sir se sitno zdrobi viljuškom. Zdjelu, u kojoj se jelo nosi na stol, treba ugrijati. Krpice se kuhaju kao rezanci, ocijedi ih se i oplahne hladnom vodom. Jedna mala količina krpica metne se na vruću zdjelu; posipa se sirom i polije sa nešto toplog vrhnja. Tako se radi dok zaliha traje, a na vrh se metnu čvarci.

181 Krpice sa šunkom

Tijesto kao pod br. 176.
1 šalica kosanog suhog mesa;
1 mjerica vrhnja;
1 žlica masti;
2 žumanjka.

Pomiješaj sve u dubokoj zdjeli, dodaj kuhane krpice, opet dobro izmiješaj i metni u šerpenji na ¼ sata u vruću pečenjarku da se prepeče.

182 Krpice sa zeljem (kupusom)

Tijesto kao pod brojem 176;
½ glavice slatkog zelja;
2 velike žlice masti;
½ kocke šećera;
¼ male žlice tučenog papra;
1 mala žlica soli.

Zelje se sitno isječe i nasoli. Na vrelu mast se metne [illegible] i prži dok ne bude smeđ, onda se dodaje dobro istisnuto zelje i prži tako dugo, dok ne postane mekano. Kada zelje postane mekano, dodaju se zelju kuhane ocijeđene krpice i sve se dobro promiješa.

183 Tarana (trenci)

1 l brašna;
5 jaja;
½ male žlice masti;
1 žlica soli.

U zdjeli se zamijesi tijesto, metne na dasku i isiječe kakvim teškim nožem. Isjeckano tijesto se tiska kroz cjedilo za tjesteninu, metne u šerpenju i suši preko noći u pećnjarci ili po danu na suncu. Suha tarana se spremi u platnenu vrećicu na suhom mjestu, gdje može i mjesecima stajati. Tarana se može upotrebljavati kao riža.

184 Trganci i žličnjaci

1 jedaća žlica masti;
1 cijelo jaje;
1 kavena žlica soli;
4 deci mlijeka;
1 l brašna.

Napravi tijesto u dubokoj zdjeli i tuci ga drvenom žlicom tako dugo, dok se ne pojave mjehurići. Zatim malom žlicom izvadi tijesto i ukuhaj žličnjake u kipućoj slanoj vodi. Kada žličnjaci dobro prekipe i svi se dignu na površinu, onda ih ocijedi, oplahni vodom i metni na vrelu mast.

185. Žličnjaci sa jajima

Rastuci 3 cijela jaja, polij gotove žličnjake (tijesto br. 184) u šerpenji te miješaj tako dugo, dok se jaja ne skrute. Dodaj k tomu salate.

186 Soldački paprikaš

Jednu litru kockasto razrezanog krumpira kuhaj u slanoj vodi. Kada je na pola skuhan, ukuhaj u istoj vodi žličnjake (tijesto br. 184). Kada se žličnjaci skuhaju, ocijedi sve skupa, metni na ugrijanu zdjelu i prelij sa 2—3 žlice kosanog luka i ½ male žlice paprike, koju si spržila na masti.

187 Krumpirovo tijesto

1 l brašna;
2 l kuhanog zgnječenog krumpira;
4 jaja; kvas
2 žlice masti;

2 žlice krupice; kriz u hvasu
1 mala žlica soli.

Krumpir i brašno izmrvi, dodaj jaja, mast, sol i krupi i načini glatko tijesto, koje nemoj dugo mijesiti, jer bi br popustilo. Onda naredi kao prst duge, debele, okrugle r zance (valjuške), koje valjaj dlanom po daski. Skuhaj ih slanoj vodi, ocijedi i oplahni hladnom vodom i metni ih tepsiju, u kojoj si prije na 3 žlice masti spržila 3 žlice mr vica. Iz ovoga se tijesta mogu praviti različiti oblici s raznim nadjevom.

188 Valjušci sa šljivama

Izvaljaj tijesto (br. 187) na ½ prsta debelo, izreži 3 prsta velike pačetvorine, na sredinu svake metni jednu cijelu prijesnu šljivu ili 2 do 3 trešnje ili ½ kajsije. Ako nema voća, uzmi pekmeza, složi 4 kraja preko voća ili pekmeza i naredi okruglice, koje kuhaj u slanoj vodi 15 minuta. Onda ih izvadi rupičavom šefaljkom, metni na pregrijanu zdjelu i polij vrućom masti ili prepră̌enim mrvicama i vrhnjem, ili posipaj sitnim orasima i šećerom ili makom.

189 Valjušci od krumpira sa krupicom

2 l kuhanog zgnječenog krumpira;
6 žlica vruće masti;
1 „ soli;
½ l krupice;
½ male žlice sitnog papra;
¼ l brašna;
3 cijela jaja.

Krupice se pofure vrućom masti, dodaje se krumpir i sve drugo i zamijesi tijesto, iz kojega se mokrim rukama narede okruglice u veličini male jabuke, koje se u slanoj vodi ¼ sata kuhaju. Onda ih se izvadi, metne u toplu zdjelu i polije prepră̌enim mrvicama.

190 Okruglice od žemičaka

6 jedaćih žlica masti;
4 velike žemičke;
¾ l mlijeka;
½ l brašna;
4 jaja;
1 mala žlica kosanog zelenog peršina;
2 velike žlice soli;
2 „ „ mrvice.

Žemičke nareži u male kocke, koje prži na masti u pećenjarki. Zatim ih polij mlijekom i ohladi. Onda dodaj brašna, jaja i soli, naredi tijesto i pusti 1 sat stajati. Od toga tijesta pravi mokrim rukama okruglice u veličini male ja-

Pomiješaj sve i naredi tijesto, koje dobro istuci i pusti ½ sata da se podigne, onda ispeci lijevance u obliku deblje palačinke ili čeških uštipaka i ukrasi sa pekmezom.

202 Češki uštipci

1 l brašna;
½ l mlijeka;
1 velika žlica šećera;
2 jaja;
1 mala žlica soli;
2 dkg germe rastopljene u ½ šalice mlijeka;.

Naredi tijesto u zdjeli i tuci ga, dok se ne pokažu mjehurići. Onda ga metni na toplo mjesto, da se diže. Jako ugrij ½ velike žlice masti u tavi za palačinke. Zatim jedaćom žlicom vadi tijesto i slaži ga na hrpice u tavu. (U običnu tavu stanu 4 hrpice). Onda te hrpice tijesta peci, dok donja strana ne porumeni, a kad se to zbude, okreni ih, namaži pekmezom, i posipaj kosanim orasima i sitnim šećerom. Posluži ih vruće.

203 Buhtli ili saće

1 l finog brašna;
¼ l mlijeka;
3 žlice masti ili maslaca;
3 „ sladora;
1 žlica soli;
2 jajeta;
2 dkg germe rastopljene u
¼ šalice mlijeka.

Naredi tijesto na dasci ili u zdjeli i tuci ga, dok se ne odlupi od ruke. Onda metni tijesto na dasku posipanu brašnom, izvaljaj ga na prst debelo, izreži ga na četverokute, metni na sredinu svakoga ¼ male žlice pekmeza ili drugog nadjeva, zavij ih sa svih strana i naslaži redom u pomazanu tepsiju. Namaži i sa strane, da se jedan uz drugi ne prilijepe i pusti ih još 1 sat na toplom mjestu. Onda ih peci u roru (pečenjaru) ¾ sata kod umjerene vatre. Kada se ispeku, izvadi ih na dasku, rastavi ih oprezno, složi na zdjelu i posipaj ih sitnim šećerom.

---

204 Saće sa prelijevkom

2 dkg pjenice rastopiti u
½ deci mlačnog mlijeka;
5 jedaćih žlica šećera;
5 žlica rastopljene masti ili maslaca;
3 žumanjka;
2 dcl mlačnog mlijeka;
1 kavena žlica soli;
4 deci pasiranog kravljeg sira;
1 l finog brašna.

Sve skupa u zdjeli zamijesiti i tući rukom dok se ne pokažu mjehurići na tijestu. Onda ga metni na dasku, zaokruži ga, pokrij sa čistom krpom i pusti da se diže. Kada se je propisno podiglo, izvaljaj ga na ½ prsta debelo, izreži ga nožem ili kotačićem na 2 prsta široke četverokute. Složi ih u dobro pomazanu tepsiju, namaži ih sa sviju strana i odozgo, složi na vrh još jedan red i pusti da se dobro podignu. Onda ih peci ¾ sata do 1 sat kod dobre vatre u roru. Kad se ispeku, izvadi ih na dasku, rastavi ih oprezno viljuškom, složi ih u obliku brijega na zdjelu i polij kremom od vanilije.

205 Prelijevka za saće

¾ l mlijeka;
3 cijela jaja;
3 male žlice brašna;
1 deci kristalnog šećera;
malo vanilije.

Sve dobro promiješaj u loncu ili kotliću za snijeg, koji metni na manju posudu sa kipućom vodom, miješaj neprestano kuhačom ili šibom za snijeg. Prelijevka je gotova, kada se krema zgusne i kada se staloži na stijeni posude i žlice. Prelijevka mora biti gusta kao vrhnje.

206 Gibanica

1¾ l brašna;
½ l mlijeka;
4 žumanjka;
4 žlice masti;
4 „ šećera;
1 mala žlica soli;
2 dkg germe (kvasca).

Rastopi kvasac u polovini propisane količine mlijeka i ...di glatko tijesto. Izvaljaj ga na ¼ prsta debelo, po... ga rastopljenim maslom, namaži ga na ½ prsta de...ljevom, savij ga, složi ga u pomazanu tepsiju i na...ač sa strane, ako stanu 2 kolača u tepsiju. Zatim ga ...plom čistom krpom i pusti da se digne na dvostruku

količinu. Onda pomaži kolač po vrhu rastučenim jajetom i peci kod umjerene vatre 1½ sata. Tada ga izvali na dasku, pokrij čistom krpom i ostavi do drugog dana, pa ga onda istom nareži.

207 Nadjevi za gibanicu

A) od maka:

¼ l vrelog mlijeka;
¼ l sitnog šećera ili meda;
1 l samljevenog maka;
1 jedaća žlica maslaca;
snijeg od 2 bjelanjka;
1 kavena žlica cimeta;
1 „ „ klinčića;
kora od limuna ili narandže na trenici ribana;

Mlijeko i šećer kuhaj dok se ne rastopi šećer, a onda dodaj mak i odmah makni sa štednjaka. Dobro promiješaj, dodaj snijeg i mirodiju i ohladi.

B) od oraha:

Mjera i postupak isti kao od maka.

C) od suhih smokava:

1 l mlijeka;
1 deci meda ili šećera;
2 jedaće žlice krupice;
1 l sitno isječene suhe smokve;
snijeg od 2 bjelanjka;
kora od limuna ili narandže (ribana).

Ukuhaj krupicu u mlijeko i kuhaj kratko vrije[illegible] zakuhaj smokve i med ili šećer dok ne nastane gusta [illegible] Moraš neprestano miješati, jer rado prigori. Zatim ohla[illegible] i metni u posve hla[illegible]ni nadjev snijeg od bjelanjka i mirodije.

D) od rogača:

1 l rogača;
½ l dobrog vina;
4 jedaćih žlica rastopljenog maslaca;
1½ deci meda ili šećera;
1 cijelo jaje;
kora od limuna ili narandže na trenici ribana.

208 Lepinja sa voćem

Naredi tijesto kao za saće br. 203, br. 204 ili giba[illegible] br. 206. Kada se je propisno podiglo, izvaljaj ga na ½ [illegible] debelo i obloži š njime zamašćenu te[illegible]ciju. Zatim [illegible] njemu voće kao: šljive, trešnje, višnje [illegible] pl[illegible] bela), kojemu si prije izvadila koštic[illegible]

tijesta ništa ne vidi i pusti da se ½ sata podigne. Onda peci lepinju ½ sata kraj dobre vatre. Pošećeri, izreži na pačetvorine i posluži toplo ili hladno.

209 Pokladice (krafni)

2 dkg pjenice rastopljene u ⎫
¼ lit. mlakog mlijeka; ⎬ kvas
2 jedaće žlice šećera; ⎭
4 žumanjka;
1 kavena žlica soli;
2 jedaće žlice mlakog maslaca;
2 jedaće žlice kiselog vrhnja;
1 jedaća žlica ruma;
6 deci suhog, finog brašna.

Pjenica se rastopi zajedno sa šećerom u mlakom mlijeku. Žumanjci, sol i maslac izmiješaju se pjenavo, dodaje vrhnje, rum, brašno, koje mora biti ugrijano, i kvas pa se kuhačom ili rukom tako dugo čvrsto tuče dok se ne pokažu mjehuri i dok se tijesto ne odlupi od posude. Onda se ono metne na dasku, zaokruži, pokrije čistom, ugrijanom krpom i metne na toplo mjesto, da se diže. Nakon 1 sata izvalja se tijesto na prst debelo, izreže čašom ili oblikom pokladice. Mora se svaka okrenuti, da gornja strana dođe dolje. Kada su sve izrezane pokrije se opet čistom krpom i pusti da se ... još 1 sat. Peče se ovako: svaku pokladicu okreni da gornja strana dođe prvo u mast, koja mora biti vrela ... ko biti, da pokladice plivaju. Posuda se pokrije ... sve pokladice malo nabrekle. Kada su dolju po... reni ih, ali sada nemoj pokrivati posudu. Kada je ... prevruća, dodaj malo hladne masti. Vadi ih i po... prvo na cjedilo, da se suvišna mast ocijedi. Zatim ih ...etni na zdjelu i dobro pošećeri.

Pokladice se mogu praviti uljem ako nema maslaca. Čak su bolje i laganije. Pohati ih se također može u samom, čistom ulju.

210 Kolači od sala

¼ lit. sala;
1 deci brašna; ⎫
2 dkg pjenice rastopiti u ⎬ kvas
2 jedaće žlice mlakog mlijeka; ⎭
1 kavena žlica šećera;
2 žutanjka;
2—3 žlice vina;
... deci finog brašna;
... ene žlice ...

... ro ... ti od žilica i koža i fino struže nožem ... deci brašna nožem dobro izradi i na-

plosnatu pogaču koja se metne na hladno mjesto. Među-
tim se zamijesi kvasac, žumanjke, vino, sol i brašno da na-
stane lijepo, glatko tijesto slično savijači. Ovo se tijesto
metne na dasku i pokrije čistom krpom. Tako neka počiva
½ sata. Onda se tijesto izvalja ½ prsta debelo, u sredinu se
metne pogača od sala; rubovi tijesta se preklope pa se valj-
kom tuče po tijestu dok je postalo samo 1 prst debelo. Tada
se složi kao ubrus (salveta) pokrije krpom i pusti da po-
čiva ½ sata. Zatim se ova postupak još 2 puta ponavlja.
Kada se četvrti puta izvalja tijesto, izrežu se pačetvorine
koje se dižu u tepsiji još ½ sata, a zatim ih se peče kraj
dobre vatre, dok ne porumene. Svaki kolačić ukrasi se pek-
mezom i posipaj sitnim šećerom.

211 Pogačice od čvaraka

½ lit. samljevenih masnih čvaraka;
½ lit. finog brašna;
2 dkg germe razmočene u
2—3 jedaće žlice mlijeka;
2 žutanjka;
2 jedaće žlice vina;
½ male žlice soli;
½ male žlice sitnog bibera.

Mrvi čvarke i brašno rukama. Zatim ga metni u zdjelu, dodaj sve po redu kako je propisano i zamijesi dobro. Onda metni tijesto na dasku, izvaljaj ga ½ prsta debelo i složi ga onda u obliku ubrusa. Tako neka počiva pokrito čistom krpom ¼ sata. Opetuj ovaj postupak još 2 puta. Tada, dakle 4. puta, izvaljaj tijesto prst debelo, izreži sa okruglim oblikom pogačice, pusti da se dižu na toplom ½ sata, namaži svaki žumanjkom i peci ih kraj dobre vatre ½ sata u pećenjarki.

212 Kukuruzna bazlamača

1¼ l kukuruznog brašna;
8 žlica šećera;
1¼ l kipućeg mlijeka;
1 žlica soli;
8 žlica masti;

½ l mlakog mlijeka;
2 dkg germe;
3 jaja.

Prosijano kukuruzno brašno pofuri se kipućim mlijekom, dobro promiješa i pusti da se ohladi. Onda se doda germa (kvasac) rastopljena u mlakom mlijeku i sve ostale stvari dobro promiješaju, uliju u zamašćenu tepsiju i peku u početku polagano, a onda kraj dobre vatre ½ sata. Kada je bazlamača gotova, razreži je na zgodne četverokute, metni na svaki ½ kavske žlice pekmeza i posipaj ih sitnim šećerom

XIX MUTVARE I BAZLAMAĆE

213 Mutvara od brašna (šmarn)

1 l brašna;
1 l mlijeka;
5 žutanjaka;
5 žlica sitnog šećera;
1 žlica soli;
snijeg od 5 bjelanjaka;
4 jedaće žlice masti.

Pomiješaj sve osim bjelanjka, istuci čvrsto, onda dodaj snijeg od bjelanjka i polagano miješaj. U dugačkoj tepsiji ugrij masti, ulij tijesto i metni u pečenjarku ili ror da se ispeče. Kada tijesto požuti, rastrgaj ga sa 2 viljuške na male komadiće i pusti da se još malo propeče. Prije nego ga odneseš na stol, posipaj ga sitnim šećerom.

214 Mutvara od krupice

½ l krupice;
¾ l mlijeka;
5 žlica sitnog šećera;
1 mala žlica soli;
snijeg od 5 bjelanjaka;
5 žutanjaka;
4 jedaće žlice masti.

Namoči krupicu u mlijeko i pusti je 1—2 sata stajati. Zatim dodaj šećer, žumanjke i sol i dobro pr[...]iješaj, a na koncu dodaj snijeg, koji vrlo la[...] u tepsiju sa vrućom masti i pos[...] od brašna. K tome se može[...]

6 žlica ma[...]
6 žuma[...]
1½ [...]

1½ lit. brašna;
6 žlica šećera u prahu;
2 žlice soli;
snijeg od 6 bjelanjaka.

Maslac se pjenavo miješa, naizmjence dodaje žumanjci, doda brašno i mlijeko, izmiješa, na koncu snijeg od 6 bjelanjaka.

Nasipa se u vruću mast i peče. Kad je gotovo nalije se gore malo vrhnja pomiješanog sa šećerom i povrati u pećenjarku na nekoliko časaka.

216 Bazlamača sa sirom

3 jedaće žlice maslaca;
3 žutanjka;
3 žlice šećera u prahu;
1 žlica soli;
2 dcl. pasiranog sira;
¾ lit. mlijeka;
¾ lit. brašna;
3 bjel. snijeg.

Miješaj maslac, dodaj žumanjke, šećer, sir i sol, onda mlijeko i brašno i na koncu snijeg. Ugrij mast u tepsiji i nalijevaj šefljom na sredinu posude i metni peći. Kad je pečeno nalij malo vrhnja pomiješanog sa šećerom i metni na čas u pečenjarku.

217 Makovnica

6 deci samljevenog maka;
4 deci kukuruznog brašna;
3 deci kristalnog šećera;
½ l mlijeka;
1 omot pecilnog praha (Backpulver).

Sve se skupa dobro izmiješa, ulije u zamašćenu tepsiju i peče uz dobru vatru u pečenjarki ¾ sata. Jede se hladno.

218 Palačinke

1 kavena žlica ulja;
4 cijela jaja;
1¼ lit. mlijeka;
1 jedaća [illegible] sitnog šećera;
1 [illegible]

[illegible] sipanje tepsije).
[illegible] najbolje šibom za snijeg.
[illegible] žlice masti. Kada je
[illegible] šefaljku (1 dcl)
[illegible] kreći je pola-
[illegible] palačinka

na donjoj strani porumeni, okreni je, da porumeni i na drugoj strani. Ispečene palačinke pune se nadjevom. To se čini tako, da se nadjev razmaže žlicom po palačinki, zatim se palačinka savije i metne u tepsiju, koja se namaže mašću i posipa krupicom. Kad su palačinke složene u tepsiji, polij ih zaslađđenim kiselim vrhnjem i peci ih još ¼ sata u vrućem roru. Na stol ih nosi u istoj posudi, u kojoj si ih pekla u roru, omotavši je čistim ubrusom ili salvetom.

XX RAZNE FRIGANE (POHANE) I PEČENE TJESTENINE

219 Savijača (štrudel)

1 l brašna 0 (ugrijanog);
2 mjerice (4 dcl) mlake vode ili mlake sirutke;
1 mala žlica soli;
3 žlice ulja.

Naredi glatko tijesto. Tuci ga dok se ne ukažu mjehuri. Zaokruži ga, izvaljaj na prst debelo, pomaži rastopljenim maslom, pokrij ga ugrijanom šerpenjom i pusti ga ¾ sata na toplom mjestu, da se odmori. Zatim metni na stol čisti stolnjak, posipaj ga brašnom, položi tijesto na sredinu stolnjaka i razvuci ga oprezno rukama na sve strane da bude što tanje. Debele rubove skidaj tako, da hodajući oko stola, motaš tijesto preko desne ruke. Ovaj smotani okrajak opet fino izmijesi i pusti da se odmori kao prvo tijesto. Zatim poškropi izvučeno tijesto rastopljenim maslacem, posipaj ga do polovice nadjevcom i savij tijesto pomoću stolnjaka. Digni najme rub stolnjaka i povuci ga malo, tako da se tijesto samo od sebe savije. Smjesti savijaču u dobro namazanu tepsiju, namaži savijaču sa strane i odozgora i peci je ¾ sata u vrućoj pečnici. Kada se ispeče, izreži je na lijepe komade, složi ih na zdjelu i posipaj sitnim šećerom. Prostorija, u kojoj se pravi savijača, mora biti topla i bez propuha. Inače se tijesto ne da razvući. Savijača je ljepša i bolja kada se razvučeno tijesto malo osuši i onda istom puni i savija.

220 Nadjevi za savijaču

A) od jabuka

Izribaj oguljene jabuke na rez[illegible]ih. Izvučeno tijesto malo posuši, pošk[illegible] i posipaj samo do polovice s[illegible] malo na maslacu prepr[illegible] tijesto i peci ga kak[illegible]

B) o[illegible]

Operi vo[illegible] pod br. 22[illegible]

C) od sira.

½ sira;
½ žlice soli;
1 velika žlica krupice;
½ deci vrhnja;
limunove korice;
2 žumanjka;
2 bjelanjka snijeg;
½ deci kristalnog šećera;
2 velike žlice maslaca.

Sir razmrvi viljuškom, dodaj mu sve navedene stvari i dobro promiješaj. Ovaj nadjev je dobar i za buhtle, savijaču i palačinke.

D) sa slatkim zeljem.

Zelje (slatki kupus) isječe se sitno, posoli i pusti pokrito stajati ½ sata. Zatim se dobro istisne rukama, pa se metne na vrelu mast u kojoj su se 2 kocke šećera vrlo tamno ispržila, dodaje malo sitnog bibera i prži miješajući kraj toga dok se nije zelje omekšalo. Onda se ohladi, posipa po izvučenom, posušenom i pomazanom tijestu, savije i peče propisno.

221 Pohana savijača sa prelivom

Načini se tijesto br. 219. Na razvučeno tijesto se metne slijedeći nadjev:

4 bjelanjka tvrdi snijeg;

4 jedaće žlice sitnog šećera kojeg se šibom utuče u snijeg.

Tijesto se savije, drvenim nožem izreže na obroke i poha u vrućoj masti. Kada je sve gotovo, polije se vinskom ili mliječnom prelijevom.

---

222 Vinski prelijev (šodo)

½ l bijelog vina;
¼ l vode; } zakuhati
4 cijela jaja;
10 jedaćih žlica sitnog šećera;
1 jedaća žlica finog pšeničnog brašna ili krumpira;
ribana kora od limuna ili narande, cijeli cimet ili klinčac.

Jaja, šećer i brašno tuku se šibom u kotliću od snijega dok se ne pjeni, pa se kotlić metne na lonac sa vrelom vodom (na štednjaku) neprestano tuče i kraj toga dolije polagano kipuće vino. Zatim se dodaje mirodije (može se mirodije u vinu kuhati i odstraniti prije što se prilije) i tuče dalje dok se zgusne.

223 Banatski jastučići

¾ l brašna;
1 žlica masti;
1 cijelo jaje;
1 šalica mlijeka (2½ deci);
1 žumanjak;
½ male žlice soli;
2 žlice šećera (sitnog).

Naredi glatko tijesto i razdijeli ga u 12 mlinaca u obliku žemičke. Izvaljaj mlinac po mlinac u veličini plitkog tanjura, namaži svaki rastopljenom masti i složi mlince 6 po 6 jedan na drugi. Zatim izvaljaj jednu hrpu vrlo tanko i razdijeli po ½ male žlice pekmeza u hrpicama po tom tijestu. Izvaljaj i drugu polovicu tijesta isto tako tanko, namaži ga bjelanjkom i položi ga namazanom stranom na ono tijesto na kojem je pekmez i pritisni ga dobro. Drvenim nožem ili kotačićem izreži jastučiće tako, da u sredini svakog bude pekmeza. Peci ih kao krafne u vrućoj masti i za to vrijeme bez prestanka tresi posudu u kojoj ih pečeš, da se jastučići podignu. Kada budu gotovi, posipaj ih sitnim šećerom.

224 Fanjci

u zdjeli krkljati {
4 žumanjka
½ kavine žlice soli
2 jedaće žiice kis. vrhnja
2 jedaće žlice ruma ili do
2 jedaće žlice sintno
}
½ lit. finog brašna
Sve skupa zamijes
½ sata. Zatim tanko
like pačetvorine
preplesti i is
223. Gotov

1 mala žlica soli;
2 jedaće žlice krupice;
½ l sira;
1 gruda masla u veličini jajeta.

Zamijesi tijesto, izvaljaj ga u debljini šibice, izreži ½ prsta široke i 1 prst dugačke rezance i skuhaj ih u slanoj vodi. — Dotle miješaj:

¼ l vrhnja;
snijeg od 2 bjelanjka;
2 žumanjka;
4 žlice maslaca ili masti;
4 žlice sitnog šećera;
koru od ½ limuna sitno kosanu.

Kuhane ocijeđene rezance pomiješaj sa ovom smjesom. Ulij sve skupa u zamašćenu tepsiju i peci ¼ sata u vrućoj pečenjarki ili kuhaj u pari.

228 Od žemičaka

Žemičke (kajzerice, kifle) ili mliječni kruh izreži na tanke pločice. Tepsiju ili oblik za nabujak dobro izmaži maslacem i posipaj mrvicama. Onda zamoči žemičke u mlijeko, obloži s njima posudu koju si namazala, posipaj grožđicama i polij zaslađenim vrhnjem u koje si zamutila koje jaje. Opetuj ovaj postupak dok ti je posuda napunjena a od odzgora metni obilno maslaca kojega si rastrgala u sitne grudice. Peci u pečenjarki ½ sata ili kuhaj u pari ½ sata. Jede se vruće i može polijevati mliječnim ili vinskim preljevom.

XXII. TORTE, PITE I SITNI KOLAČI

229 Torta od oraha

9 cijelih jaja;
9 vrškom punih jedaćih žlica sitnog šećera;
3 jedaće žlice mrvice namočene sa 1 jedaćom žlicom ruma;
¾ l samljevenih oraha, cimeta ili vanilije:

Jaja šećer tuci u kotliću za snijeg sa šibom nad parom, dok se ne zgusne. Onda makni kotlić s[illegible] dalje dok se ne ohladi. Zatim umješaj sve [illegible] do-
bro namazom i brašnom p[illegible]
umjerene vatre u pečnjar[illegible]
u pečenjarku i nemoj [illegible]
čena, izvali je na s[illegible]
gog dana. Onda [illegible]
gim nadjevo[illegible]
okrene pr[illegible]

230 Torta od rogača

6 žumanjka;
6 jedaćih žlica sitnog šećera;
½ l samljevenih rogača;
2 jedaće žlice mrvica namočene u 2 jedaće žlice ruma, vina ili dobre rakije;
mirodije po ukusu;
6 bjelanjka snijeg.

Miješaj žumanjke i šećer ½ sata. Onda dodaj sve drugo, polagano miješaj, ulij masu u maslacem namazani i brašnom posuti kalup od torte ili okruglu šerpenju i peci u pečenjarki i krušnoj peći ¾ sata. Zatim izvadi tortu iz kalupa, metni na čistu dasku i ostavi je tako do drugoga dana. Onda je dva puta po širini prereži, namaži pekmezom, opet je sastavi i odozgora namaži pekmezom, posipaj samljevenim orasima. Takova torta može se praviti i sa mandulama ili lešnjacima.

231 Torta od kukuruznog brašna

6 cijela jaja;
2½ deci šećera;
1 limun, sok i ribana korica;
1 jedaća žlica ruma;
2¼ deci kukuruznog brašna.

Jaja, šećer i limun tuci nad parom u kotliću za snijeg šibom, dok ne postane sve gusto. Makni sa pare i tuci dalje, dok se ne ohladi. Onda se umiješa kukuruzno brašno i rum, metne u namazani kalup i peče ¾ sata u pečenjarki kraj umjerene vatre.

232 Nadjev od oraha za torte

1½ deci vrelog mlijeka;
2 deci šećera;
½ vanilije;
4 deci samljevenih oraha;
4 deci maslaca.

U vrelo mlijeko ukuhaj šećer, vaniliju i orahe. Miješaj, odmakni od vatre, dodaj maslac i miješaj dok se ne ohladi i postane pjenasto.

...lina (glazura) od čokolade

...ode;
...a;

... vam u
... za-

Šepec Tomo

4 prutića čokolade;
1 jedaća žlica maslaca.

U vodi prokuhaj šećer, dodaj na pari omekšanoj čokoladi i miješaj (ne smije više kuhati) i nadalje na pari dok je smjesa potpuno glatka. Onda dodaj maslac, izmiješaj i namaži.

234 Pita sa sirom

7 deci brašna;
12 jedaćih žlica maslaca;
6 jedaćih žlica sitnog šećera;
1 kavena žlica sode bikarbone;
5 jedaćih žlica mlijeka;
2 žutanjka.

Brašno i maslac sitno se izmrvi u zdjeli, dodaje sve ostalo, zamijesi tijesto, razdjeli ga na 2 djela. Jedan dio izvaljaj ½ prsta debelo, obloži s njime tepsiju, probodi nekoliko puta vilicom i peci ga u pečenjarki dok ne bude svijetložut. Onda ga pusti ohladiti, pomaži sa dolje navedenim nadjevom, izvaljaj drugi dio kao prvi, položi ga na nadjev, probodi opet vilicom i peci u pečenjarki ½ sata. Zatim izreži pitu (kada se malo ohladila) na kocke i posipaj sitnim šećerom.

Nadjev:

5 bjelanjka snijeg;
7 jedaćih žlica sitnog šećera;
½ vanilije;
½ l sira;
1 jedaća žlica finog brašna.

Čvrstom snijegu dodaj šećer u prahu i vaniliju i sve skupa dobro istuci. Zatim dodaj sir koji mora biti pasiran, brašno i krupicu te dobro izmiješaj.

235 Pita od čvaraka

4 deci samljevenih čvaraka;
1 „ kiselog vrhnja;
2 „ sitnog šećera;
3 žumanjka;
2—3 jedaćih žlica vina;
8 deci brašna prosijanog sa
1 kavenom žlicom sode bik
1 kavena žlica sitnog
1 „
Čvar
šećer,
bik

pusti na hladnom mjestu ½ sata. Zatim se izvalja jedan dio, metne u tepsiju, pomaže pekmezom, izvalja drugi dio metne na pekmez i peče u pečenjarki kraj dobre vatre ½—¾ sata. Hladna pita se izreže na pačetvorine i pošećeri.

236 Kolač od kakao-a

½ l brašna;
3 dcl šećera;
3 jedaće žlice kakaoa;
1 dcl oraha;
3 dcl mlijeka;
3 jedaće žlice maslaca;
1 cijelo jaje;
½ omota pecilnog praha (Backpulver).

Miješaj maslac da se zapjeni, a dok miješaš, dodaj jaja i šećer. Brašno, kakao, orahe i pecilni prah zasebno dobro izmješaj, dodaj tu mješavinu i mlijeko već izmiješanom maslacu, jajetu i šećeru. Peci u pečenjarki ¾ sata kod dobre vatre. Nareži drugi dan.

237 Biskvit

snijeg od 5 bjelanjaka;
6 žumanjaka;
6 vrhom punih žlica sitnog šećera;
5 „ „ „ finog brašna.

Čvrstom snijegu od bjelanjaka dodaje se izmjenično šećer, žumanjak i brašno, a kraj toga se tijesto polagano miješa. Tepsiju se namaže maslacem, pospe brašnom, ulije tijesto i peče u pečenjarki ¼ sata kod lagane vatre. Biskvit se može i tako napraviti, da se cijela jaja sa šećerom ¾ sata miješa, a onda dodaje brašno i dobro promiješa. Ili se miješa šećer sa žumanjcima ½ sata, a onda snijeg i brašno oprezno zamiješa. — Ako se pravi rulada, onda tepsiju obloži bijelim papirom, koji se prije toga dobro namaže uljem ili maslacem. Kada je biskvit pečen, položi ga se skupa sa papirom na mokru krpu, namaže pekmezom i savije. Zatim se rulada zamota u papir, na kojem se je pekla, i pusti da se potp[illegible]o ohladi.

238 Prhki kolačići

oblicima izreže, namaže bjelanjkom, posipa sitnim orasima i kristalnim šećerom, položi na tepsiju i peče u pečenjarki kod dobre vatre, dok kolačići ne budu svijetlo-rumeni.

239 Keksi (čajni kolači)

1 l brašna br. 0;
2 dcl (1 mjerica) vrhnja;
4 dcl sitnog šećera;
4 jedaće žlice maslaca;
2 žumanjka;
1 cijelo jaje;
1 mala žlica sode bikarbone;
½ komada vanilije.

Pomiješaj sve na daski, naredi glatko tijesto, izvaljaj ga u debljini šibice, izreži razne oblike kolačića, složi ih u brašnom posipanu tepsiju i peci u pečenjarki, dok ne postanu svijetložuti.

240 Roščići bez jaja sa vanilijom

3 deci maslaca;
5 „ brašna;
2 „ oraha ili mandula (samljevenih);
1½ deci sitnog šećera;
2 jedaće žlice ruma.

Maslac se izmrvi sa brašnom, dodaje se ostalo i brzo zamijesi tijesto. Zatim se načini prst dugačke valjčiće, savije ih u obliku roščića i peče u pečenjarki dok slabo požute. Onda jedan po jedan povaljaj u vanilišećeru dok su još vrući.

241 Orahovi štapići

2¼ deci sitnog šećera;
4¼ „ samljevenih oraha;
1 bjelanjak;
1 jedaća žlica limunovog soka.

Zamijesi sve da nastane tvrdo tijesto, izvaljaj ½ prs debelo na brašnom posipanom daskom, pomaži ocaklinom, izreži prst dugačke, prst široke štapiće i suši ih na voskom pomazanoj tepsiji u ohlađenoj pečenjarki.

Ocaklina:

Miješaj u zdjelici pola sata:
[illegible]deci sitnog šećera sa [illegible]
[illegible]om i
[illegible]com li[illegible]

½ l meda;
¼ l stepke;
1¼ l raženog brašna posipanog sa
1 jedaćom žlicom sode bikarbone;
¼ kavene žlice soli;
1 kavena žlica cimeta;
1 „ „ klinčeca.

Pjenavo izmiješanom maslacu dodaj jaja, postepeno med (neprestano miješati) stepku i sve po redu kako je gore navedeno. Izmjesi dobro i peci u obliku lepinje u dobro izmazanoj tepsiji kraj dobre vatre ¾—1 sat u pečenjarki ili u krušnoj peći. Ohlađeno izreži na tanke ploške.

243 Medenjaci

2 jaja;
18 jedaćih žlica šećera;
8 „ „ meda;
5½ deci pšeničnog brašna prosijanog sa
1 kavenom žlicom sode bikarbone;
1 kavena žlica cimeta;
1 „ „ klinčića.

Miješaj pjenavo jaja i šećer, dodaj med i sve ostalo, dobro izmijesi tijesto izvaljaj ½ prsta debelo, izreži ga oblicima i peci na pomazanoj tepsiji kao kekse br. 239.

244 Paprenjaci

1¼ l brašna;
1 šalica masti (2½ deci);
¾ l samljevenih oraha;
1 šalica sitnog šećera (2½ deci);
2 cijela jaja;
2 žumanjka;
2—3 žlice meda;
soli, sitnog papra, klinčića i cimeta od svakoga ½ kavene žlice.

Sve zajedno promiješaj, na daski zamijesi glatko tijesto i pusti ga 1 sat stajati na hladnom mjestu. Onda ga razvaljaj na prst debelo, napravi razne oblike pomoću kalupa za paprenjake, položi ih u tepsiju, namaži svaki kolačić rastučenim jajetom i peci kod dobre vatre.

XXIII HRANA ZA DJECU I BOLESNIKE

245 Mlijeko

U dječjoj hrani je od najveće važnosti mlijeko. Zato ćemo ponajprije kazati nekoliko riječi o njemu. Prije uživanja treba mlijeko naglo prokuhati i odmah ga skinuti sa vatre. Lonac sa mlijekom metni u posudu sa hladnom vodom na hladno mjesto. Mlijeko se mora držati vrlo čisto i nikad ne smije biti nepokriveno. To vrijedi za sve mliječne proizvode. Sirutka je vrlo dobra hrana. Može se upotrijebiti u juhi, varivu, kruhu i tjestenini mjesto vode. Tako i stepka. Mlijeko se kod muzenja lako onečisti. Zato treba:

1. vime krave čisto oprati;
2. onaj koji muze mora imati kratke, čiste nokte i mora svaki puta, prije nego što ide musti, ruke sapunom oprati i metnuti pred sebe čistu pregaču;
3. posuda neka bude čista i neka se uvijek samo u ovu svrhu upotrebljava;
4. mlijeko neka nikada ne ostaje nepokrito pred stajom ili u staji;
5. krpa, kroz koju se mlijeko cijedi, mora biti čista i izglačana (ispeglana) vrućim glačalom.

246 Kaša od krupice ili riže

½ l kipuće vode;
½ l mlijeka;
4 velike žlice krupice (ili riže);
7 kocaka šećera.

Krupica se ukuha u kipućoj vodi tako, da se jednom rukom miješa, a drugom rukom rijetko sipa krupica. Kuha i miješa se pola sata, a onda se nalije prekuhano zaslađeno mlijeko. Rižu kuhaj dok je mekana.

247 Stepka za dojenče

2½ jedaće žlice kukuruznog ili pšeničnog brašna;
1 l stepke (procijediti);
11½ kocaka šećera;
sode bikarbone koliko se može držati među tri prsta.

Sve skupa se hladno pomiješa, metne na vatru i šprudla tako dugo dok 3 puta ne zakipi. Onda stepku skini sa vatre. Ova hrana se dade djetetu, kada to liječnik odredi.

248 Varivo za dojenče

(špinat, salata ili mrkva)

1 šalica očišćenog povrća;
½ kavene žlice maslaca; } svijetli
½ „ „ brašna; } zafrig
1 dcl mlijeka;

2 dcl vode (kipuće);
soli.

Pristavi varivo u slanu kipuću vodu, kuhaj ga dok ne bude jako mekano, i protisni kroz sito. Naredi svijetli zafrig sa maslacem i brašnom, zalij ga vodom, u kojoj se je kuhalo povrće, i mlijekom, dobro promiješaj i prokuhaj, dodaj varivo, koje si protisnula kroz sito i još jednom dobro prokuhaj.

249 Prijesni sok od voća za dojenče

Voće se riba na ribežu ili protisne kroz sito. Uzmi vode onoliko koliko ima voćnog soka i prokuhaj sa šećerom. Koliko ćeš šećera uzeti, to ovisi o voću. Ako je jako kiselo, treba više šećera. Sok i šećerna voda se dobro promiješaju i više ne kuhaju.

250 Vinska juha

$^1/_8$ l vina;
$^1/_8$ l vrele vode;
1 cijelo jaje;
2 jedaće žlice šećera.

Vino i vodu zakuhaj. Jaje i šećer pjenavo izmiješaj, metni nad lonac kipućom vodom neprestano miješaj dolijevajući kipuće vino. Zatim još 3—4 puta protuci i odmah podaj bolesniku. Namjesto vina može se uzeti voćni sok u istoj količini.

251 Pjena od jabuka

4 velike pečene jabuke;
2 bjelanjka;
4 žlice sitnog šećera;
sok od 1 limuna.

Pečene jabuke se ogule i protisnu kroz sito. Onda se dodaje sve drugo i miješa tako dugo, dok se ne ukaže bijela pjena, slična pjeni od skorupa. Ova pjena vrlo prija bolesnicima i djeci.

252 Snježni žličnjaci

snijeg od 6 bjelanjaka;
1 l mlijeka;
½ komada vanilije;
2 kavske žlice brašna br. 0;
1 vinska čaša kristalnog šećera;
6 žumanjaka.

Čvrsti snijeg od bjelanjka vadi žlicom i kuhaj u vrućem mlijeku. Kuhaj žličnjake jednu minutu sa jedne strane, onda ih okreni, pa ih kuhaj jednu minutu na drugoj strani. Zatim ih izvadi i metni na sito. Posebno miješaj u zdjeli

žutanjke, šećer, vaniliju i brašno, onda dolij tome vrelo mlijeko, u kojemu si skuhala žličnjake, metni sve skupa nad lonac vrele vode na štednjak i miješaj sve to, dok ne postane gusto. Žličnjake metni u zdjelu, polij ih prelijevkom i pusti ohladiti.

253 Svježi kompot

5 jabuka;
½ l vode;
5 kavene žlice šećera;
½ limuna.

Jabuke oguli, razreži u 8 dijela i vadi sjemenke. Šećer rastopi u vodi na štednjaku a kada zakuha dodaj limun izrezan na tanke pločice. Zakuhaj 2—3 puta pa onda dodaj jabuke i kuhaj polagano dok ne budu mekane. Tako se može prirediti svaku vrst svježega voća.

254 Limonada sa bjelanjkom

1 bjelanjak;
soka od limuna;
soli ili šećera po ukusu.

Sok od limuna, bjelanjak i sol ili šećer metnu se u jednu čašu i reže sa dva noža tako, da se jedan nož pritisne na drugi i na dno čaše. Tim se postupkom postizava, da se bjelanjak razreže tako da se više ne vuče. Daje se bolesnicima, koji imaju veliku vrućinu i koji su jako oslabili, pa ne smiju ništa krutoga jesti. Ovo piće mora biti hladno kad se troši.

XXIV NAPICI

255 Ruski čaj

Na jednu šalicu uzima se ½ kavene žlice čaja. Čaj se metne u suhu čistu posudu i pofuri kipućom vodom, pokrije posudu, pusti malo stajati i ocijedi. Čaj nosi odmah na stol. Voda za čaj mora biti svježe kuhana.

256 Limunada

Šećerna voda se skuha, dodaje sok od limuna i procijedi. Pije se vruća ili hladna.

257 Kava

Na jedan puni kavski mlinac uzme se dvije jedaće žlice cikorije. Kava i cikorija se dobro promiješaju i dodaju kipućoj vodi. Kada zavrije, skine se sa štednjaka, polije sa 2—3 žlice hladne vode, pokrije i pusti ¼ sata stajati.

258 Kakao

Na jednu šalicu mlijeka dolazi jedna kavena lica kakaoa i 2 kocke šećera. Kakao se miješa sa 2 žlice hladnog mlijeka tako dugo, dok ne nestane grudica. Mlijeko, koje ćeš upotrijebiti za kakao, pusti da zakuha, a onda mu dodaj onu smjesu kakaoa sa mlijekom i dobro promiješaj. Kada tekućina zakipi, skini je sa štednjaka.

XXV. SPREMANJE ZIMNICE

Kako se kuha voće u pari (Dunst)

Najbolji šećer za tu svrhu je šećer u kockama. Na 1 kg šećera uzme se 1 l vode. Šećer se kuha, dok se sasvim ne rastopi i ne nastane bistra tekućina. Ako bi bilo na njoj mutine pjene, treba tu pjenu obrati. Staklenke moraju biti vrlo čisto oprane, iskuhane i iznutra potpuno suhe. Voće mora biti zdravo, tvrdo i suho. Najbolje je kada se voće obere za sunčanog dana. Voće se dobro stisne u staklenke, a šećernog soka se nalije samo do ¾ staklenke. Pergament-papir se nakvasi u iskuhanoj ali hladnoj vodi i obriše čistom krpom, a špaga, kojom se veže, isto se namoči, da bi se mogla čvršće stegnuti. Posudu, u kojoj se kuhaju staklenke sa voćem, treba obložiti sijenom, staviti staklenke unutra i među njih metnuti sijena ili zgužvanog novinskog papira, tako da se staklenke ne dotiču jedna druge. Vode nalij toliko, da su staklenke do polovine u vodi. Onda zaveži lonac čvrstom krpom, da što manje pare izađe. Od časa kad stane voda kipiti, kuhaj ½ sata. Tada makni lonac i pusti ga do drugog dana onakav kakav je. Tek drugog dana odmotaj krpu, izvadi staklenke, obriši ih i metni ih na suho, ne presvijetlo mjesto. Pregledavaj voće i povrće, što si ga spremila za zimu, u početku svaki dan, kasnije svakih 8 dana. Opaziš li ma i najmanji znak pljesnivoće ili vrenja, otstrani dotičnu bocu ili staklenku, jer bi se od ove jedne boce za kratko vrijeme tvoja cijela zaliha pokvarila. Pokvareno voće ili povrće odmah troši, ukoliko je to moguće, ili

ukloni sve pokvareno, uzmi drugu čistu bocu, dodaj još nešto šećernog soka i prokuhaj ¼ sata u pari.

259 Trešnje i višnje bez šećera

Trešnjama ili višnjama izvadi koštice i metni ih u staklenke; što ih više možeš stisnuti u staklenku, to bolje. Onda zaveži staklenke pergamentom i kuhaj ¾ sata u pari. Ohlađene staklenke spravi na hladno i suho mjesto. Ovakovo je voće vrlo dobro za savijaču ili pitu.

260 Kompot

Trešnje, šljive i višnje operi, otstrani drške i poslaži u staklenku. Breskve, kruške i dunje oguli, operi, razreži na lijepe komade, izvadi koštice i tako slaži u boce. Tvrđe voće kuhaj ¼ sata dulje u pari.

261 Spremanje višanja u tri dana

Prvi dan: Zrele i lijepe višnje operi, otstrani drške i napuni njima staklenku od 3 litre. Nalij hladne vode do polovice staklenke sa višnjama. Zatim prelij ovu vodu u zemljanu ili novu kalajisanu šerpenju, dodaj joj ¾ kg šećera i kuhaj sve skupa, dok se šećer ne rastopi i tekućina ne razbistri. Onda premjesti višnje iz staklenke u šerpenju sa vrelim šećerom, pokrij posudu, odnesi je na hladno mjesto i ostavi je tamo do drugog dana.

Drugi dan: Izvadi višnje cjedilom iz soka, sok metni kuhati, pa kad dobro zavrije, baci višnje unutra, pokrij posudu, i pusti je da stoji na hladnom mjestu.

Treći dan: Staklenku omotaj krpama ili sijenom. Njima obloži i dno lonca od 10 litara. U lonac ulij 2 litre hladne vode, u staklenku metni višnje, koje si izvadila cjedilom, stavi lonac na štednjak, da se staklenka u njemu ugrije. Sok metni kuhati, a kada dobro zavrije, prelij njime višnje. Gore ulij 1 jedaću žlicu dobrog ruma, u kojem si prije toga rastopila 1 kavenu žlicu salicila. Zatim staklenku zaveži, pusti da se ohladi u loncu, operi je, suho obriši i spremi u smočnicu.

262 Ukuhavanje voća na amerikanski način

1 staklenka od 3 litre;
1 kg šećera;
1 dcl čistog alkohola ili jake rakije;
1 l vode;
½ limuna;
1 kavena žlica salicila ili acidum benzoikuma.

Amerikanski način priredbe ima ove prednosti pred n[illegible]činom ukuhavanja u pari: 1. voće se ne kvari, ako se iz s[illegible]

klenke vade manje količine i staklenka opet zaveže. 2. Voće može biti zrelo. Na amerikanski način može se ne samo spremiti svaka vrsta voća, nego čak i više vrsta u istu staklenku. Postupak kod pojedinih vrsta voća je ovaj:

Trešnje: operi ih i otstrani držak.

Kajsije (mandalice): operi ih, oguli, prereži na pola, izvadi košticu i bacaj u vapneno mlijeko. Poslije 10—15 minuta vadi ih iz vapnenog mlijeka i operi ih 5—6 puta u hladnoj vodi. Vapneno mlijeko pravi se tako, da se pomiješa 10 l hladne vode sa komadićem gašenog vapna u veličini oraha. Kada se mješavina razbistri, prelij je u drugu zemljanu posudu. Pri tome pazi, da sav talog ostane u prvoj posudi.

Kruške i breskve: operi ih, oguli, izreži na kriške i baci u rastopinu stipse (alauna). U 10 l vode rastopi se komadić stipse u veličini oraha. Zatim operi voće u pet ili šest hladnih voda.

Ringlo: operi ih u octenoj vodi.

Dunje: treba ih oguliti, izrezati i baciti u octenu vodu. Staklenku omotaj krpama, papirom ili sijenom i stavi je u lonac od 10 litara. Dno lonca obloži debelo sijenom, papirom ili krpama, ulij u lonac 2 litre hladne vode i stavi ga na kraj štednjaka, da se staklenka polagano u vodi ugrije. U jednu šerpenju metni 3—4 litre vode i dodaj joj 2 jedaće žlice dobroga vinskog ili drugog voćnog octa i pusti ovu rastopinu da na nagloj vatri zakuha. Istodobno metni kuhati šećer i vodu, a kada zakuha, dodaj u tanke pločice izrezani limun. Međutim rastopi u čaši salicil u alkoholu (špirit ili rakija). Kada boca (staklenka) bude vruća, a octena voda i šećer zakipe, onda metni manju količinu voća u kipuću octenu vodu, prokuhaj naglo 2—3 puta, vadi voće cjedilom i meći ga u vruću staklenku. Na voće u staklenci nalij 2—3 jedaće žlice vrelog šećernog soka skupa sa 1 pločicom limuna i 1 kavenu žlicu salicilove rastopine. Zatim nastavi sa kuhanjem voća. Kada si tako napunila staklenku, nalij cijelu ostalu rastopinu šećera i salicila i zaveži staklenku još na štednjaku. Onda stavi lonac skupa sa staklenkom (ali pokrij sve skupa suhom krpom) na hladno mjesto, i ostavi ga tamo do drugog dana. Tada staklenku izvadi, čisto operi i stavi u smočnicu. Voće troši istom u novembru. Ako se manja količina vadi iz staklenke, ostalo voće ne će se pokvariti.

263 Šljive u octu

5 kg šljiva (bistrica);

1 kg šećera ili 1 l meda;

1 l vinskog ili voćnog octa.

Prvi dan: Šljive moraju biti obrane sa dršcima i ne smiju biti naprsle ili oštećene. Operi šljive i odreži škarama polovicu drška. Zatim ih osuši i metni u kalajisanu ili zemljanu zdjelu. Onda prokuhaj šećer u ocat i pofuri njime šljive. Posudu pokrij i ostavi je do drugoga dana na hladnom mjestu.

Drugi dan: Ocijedi ocat od šljiva, prokuhaj ga, a kada dobro zavrije, polij njime šljive, pokrij posudu i opet je postavi na hladno mjesto.

Treći dan: Ocijedi ocat, prokuhaj ga, a kad postane malo gušći, dodaj šljive i kuhaj sve skupa ½ sata. Zatim puni široke staklenke (kao za pekmez), zaveži pergamentom i spremi u smočnicu. Po potrebi možeš iz staklenke vaditi manje količine, ostatak u staklenci se neće pokvariti, samo je moraš svaki puta opet čvrsto zavezati.

Svako voće je prikladno za ovaj način priredbe.

264 Pekmez od šljiva (bistrica)

Preberi šljive, operi ih, izvadi koštice i drške i kuhaj ih tako dugo, dok ne nastane gusti pekmez. Treba neprestano miješati. Gotov je pekmez onda, kada je tako gust, da ne curi kada se podiže kuhača.

265 Pekmez od šipka

Šipak operi, očisti od koštica, kuhaj ga dok ne bude jako mekan, a onda ga tiskaj kroz sito. Na 1 l toga soka uzmi ½ kg šećera. Sok i šećer kuhaj zajedno, dok ova mješavina ne postane gusta. Staklenke, koje si prije toga dobro oprala i iskuhala, moraju iznutra biti suhe. Tada ih ugrij, da budu vruće, i puni kipućim pekmezom. Kada ih napuniš, pusti ih neka se ohlade, da se na pekmezu napravi kožica. Zatim ih zaveži pergamentom.

266 Pekmez od jagoda, kupina, malina ili ribizla

Voće se prijesno tjera kroz sito, pa ga izmjeri. Na 1 l voćne kaše treba uzeti 6 deci kristalnog šećera. Šećer se kuha sa 1 deci vode, a kada zakuha dodaje se sok od ½ limuna, dobro prokuha, dodaj voćna kaša, kuha prvo naglo, zatim polagano neprestano miješajući. Kada mala količina metnuta na tanjur ohladi, a na površini se pokaže tanka kožica, onda je pekmez gotov. Zatim ga još vrućega puni u ugrijane boce (staklenke) i zaveži čvrsto sa pergamentom, celofanpapirom ili mjehurom.

267 Pekmez od kajsija (mandalica)

Kajsije oguli, izvadi košćice, brzo ih operi, metni u kalajisanu zdjelu, posipaj šećerom i iscijedi limuna na njih pa ih tako ostavi do drugog dana. Onda ih metni na štednjak i kuhaj ih neprestano miješajući. Kada na maloj količini ohla-

đenog pekmeza nastane kožica, onda ga puni još vrućega u staklenke i zaveži pergamentom ili sličnim.

Mjera:
1 kg kajsija;
½ kg šećera;
½ limuna sok.

268 Pekmez od raznog voća

Sve vrsti zrelog voća mogu se zajedno kuhati. Voće se kuha, tjera kroz sito i izmjeri. Na

1 lit. voćne kaše
3 deci meda ili šećera
½ limuna soka.

Pomiješaj sve i kuhaj kao šipak br. 265.

Razne mješavine:
jabuke, šljive, zreli paradajz
tunje, plavo grožđe (izabela)
crvena mrkva, plavo grožđe (izabela)
breskve, kruške, jabuke, ribizel
trešnje, višnje.

269 Pekmez od bundeva (turkinja)

Ovaj pekmez se ne drži dugo, te ga se pravi samo u malim količinama.

Turkinja se peče ili kuha, protisne kroz sito, pomiješa sa medom ili šećernom vodom, i prokuha 2—3 puta.

270 Sušenje povrća

Koraba, mrkva, kelj, peršin, zelena paprika, suše se tako, da se najprije povrće očisti, odnosno koraba oguli, razreže u male tanke rezance i suši na suncu. Osušeno povrće se spremi u platnene vrećice na zračnom mjestu.

G l j i v e se očiste, operu i izrežu na tanke pločice.

M a h u n e: oprati, skinuti konce, jedamput prokuhati u slabo slanoj vodi, ocijediti i na žestokom suncu ili u krušnoj peći (poslije pečenja kruha) osušiti.

V o ć e: kao koraba sušiti ili 2—3 puta prekuhati u zaslađenoj vodi, ocijediti i tako sušiti. Zato treba kruške, jabuke, kajsije i breskve oguliti.

271 Mahune u octu

Mahune se opere, očisti, skine konce i jedanput prokuha u slanoj kipućoj vodi (na 1 litru vode 1 kavena žlica soli). Onda mahune ocijedi i naslaži u zemljane posude ili staklenke. Skuhaj slabi vinski ocat s nešto cijelog papra, ohladi ga i nalij u posude, koje zatim zaveži pergamentom i kuhaj ½ sata u pari.

272 Krastavci u octu

Lijepe, zdrave krastavce, koji imadu držak, operi i pusti da se ocijede. Onda ih pofuri kipućom vodom, složi na čistu krpu i pusti da se osuše. Očisti hren i izreži ga na ½ prsta duge tanke pločice. Slaži krastavce u staklenke i metni među njih malo hrena. Posebno kuhaj vodu sa soli i šećerom. Na 1 litru vode dolazi 1 žlica soli, 1 kocka šećera i 5—6 zrna papra. Kada se to sve dobro prokuha, onda pomiješaj slanu vodu i ocat, pusti ohladiti i nalij na krastavce. Zaveži bocu čvrsto pergamentom i spravi krastavce na suho hladno mjesto. Nemoj štediti sa hrenom.

273 Salata od zelenih rajčica, krastavaca, luka i paprike

Zelene rajčice, paprika i krastavci dobro se operu. Paprici izvadi držak, sjemenje i ljute žile i opet je dobro operi. Rajčicama skini drške. Paprika se razreže na rezance, rajčice, krastav[illegible] i luk na pločice. Svako povrće se u posebnoj zdjeli nasoli, pokrije i ostavi 2 sata stajati. Vinski ocat se kuha sa lovorovim listom i paprom. Na bocu od 5 litara dolazi 2 žlice cijelog papra i 10 listova lovora. Staklenka od 5 litara se propisno opere i izbriše. Onda istisni nasoljeno povrće opet svako za sebe i složi na redove u staklenku, ali nemoj stiskati, nego lagano sipaj. Staklenka ne smije biti sasvim puna, neka bude u njoj dvaput toliko praz[illegible] prostora, koliko je vrat dugačak. Zatim oprezno ulij kipući ocat. Onda staklenku zaveži i metni na hladno zračno mjesto. Nakon nekoliko dana treba pregledati, da li još ima dosta octa nad povrćem, a ako ga nema, onda treba opet ocat kuhati i staklenku napuniti. Ona mora biti uvijek puna, jer se inače kvari.

274 Slani krastavci za zimu

Zdrave lijepe krastavce operi i obriši, pa ih metni na 5 minuta u vrelu vodu (tako dugo, dok voda opet ne zakuha). Onda ih izvadi iz vode, obriši čistom prepeglanom krpom i složi ih u čistu staklenku. Među krastavce i na [illegible] staklenke metni naribanog i u štapiće narezanog hrena lajn[illegible]mana i još zelena zrna grožđa i zelenoga kopra. Rasto- ih ta[illegible] hladnoj vodi (na 1 litru vode uzmi 3 kavene žlice kuhaj

soli) i napuni bocu tom slanom vodom. Zaveži bocu svinjskim mjehurom, koji si u mlakoj vodi oprala i meći staklenku 8 dana za redom na sunce. Za to vrijeme metni na mjehur mokru krpu, da ne pukne. Krastavci će se zamutiti jer vriju, ali će se opet razbistriti, kada ih staviš u hladnu zračnu prostoriju.

275 Rajčice (paradajz) sa salicilom

15 kg zrelih rajčica (paradajza);
40 dkg soli;
1 dkg salicila ili >gurkin<.

Način priredbe:

Rajčice dobro operi, ukloni sve trule i zelene dijelove, rastrgaj u sitne komade, posoli ih i objesi ih u čistoj platnenoj vreći, nad čistu posudu, na hladnom mjestu. Drugi dan istresi rajčice u kalajisanu ili zemljanu posudu, dodaj salicil i dobro ih miješaj rukama, dok ljuske i koštice, kada rukom stisneš količinu paradajzove kaše, ne ostanu suhe. Onda pasiraj, puni u čiste, iskuhane politrene boce, zaveži ...om, koje si preprala u mlakoj vodi i spremi na što ... zračnom mjestu. Voda, koja je iscurila od rajčica, ... u kućanstvu. Na hladnom mjestu može se držati ... dana, a da se ne pokvari. Kod kuhanja juhe i va... je upotrijebiti mjesto vode, a možeš je davati i

276 Ukuhane rajčice (paradajz)

...epe zrele rajčice, otstrani drške i sve zeleno, ... metni ih kuhati bez vode. Dodaj im malo ...šina, jedan list celera, par komada zelenih ... soli (na lonac od 10 l malu šaku soli) i ...ku šećera. Kada se sve mekano skuha, skini lonac ...jaka, pusti rajčice malo ohladiti i protisni ih kroz ...j sok metni u čistu posudu i kuhaj ga opet ½ sata. ...vrijeme kuhaj i čiste boce i postupaj dalje kao sa ...d malina.

277 Konzerva od zrele paprike

...ka se rastrga, odstrani žile, drške i sjemenje, do... nasoli te ostavi ovako nasoljene 12 sati stajati. ...tne na štednjak, pokrije poklopcem i kuha, dok ...puno mekane. Zatim se tjera kroz sito i kuha ...k ne nastane vrlo gusta kaša. Onda se puni u ... i pusti preko noći na otvorenoj pečenjarki ...rica. Upotrijebi se svagdje gdje je propisana

278 Kiselenje kupusa (zelja)

Kupus mora 1—2 nedjelje odležati u suhoj zračnoj prostoriji. Onda se dobro očisti, lijepe tvrde glavice se ostave cijele, samo im se izreže držak u obliku lijevka, tako da ostane glavica cijela. Tada se ostale glavice ribaju na ribežu. Na dno čiste, drvene bačve metnu se nekoliko (4—5) klipova kukuruza i 2—3 korjena očišćenog i izrezanog hrena, na to se sipa debela naslaga ribanog kupusa i posoli sa 2—3 šake čiste soli a tada se kupus vrlo čvrsto nabije sa teškim drvenim batom. Onda se poslažu priređene glavice. U otvor na dršku sipa se po 1 žlica soli i opet dobro nabije. Ovaj sloj se debelo nasipa ribanim kupusom i nekoliko izrezanih tunja te lovorovim listom, par sitnih zelenih paprika, zrna od bibera i opet nekoliko šaka soli pa se opet čvrsto nabije. Tako se radi dok zaliha traje. Najgornja sloj mora biti uvijek ribani kupus. Što više se nabije kupus, tim je bolji. Onda se pokrije sa čistom krpom, na koju se metne poklopac koji upada a na poklopac teško kamenje. U početku mora bačva da stoji u toploj prostoriji. Kada počne biti kiselo, onda se odnese na hladno mjesto. Prvi puta se kupus »pere« kada je već kisel, a kasnije svakih 8—1... Pere se ovako: Kamenje, daske i krpa odstrane se, s... koja se je gore nakupila se odlije i nadomjesti čis... nom vodom. Krpa, daske i kamen se vrlo dobro o... ploj vodi i opet sve namjesti kako je bilo.

279 Kiselenje repe

Repa se očisti, oguli, opere i riba na r... metne u čistu drvenu bačvicu bez i jedne ... red po red dobro nabije. Dalje se postupa ... kupusom br. 278.

Sapun

Đan prije napravi jaki lug sa kišnicom ili vodom ... toka. Na 3 kg loja, čvaraka ili masnih otpadaka, uzm... lužnoga kamena i 9 litara luga. Najprije metni u kota... a kada zakuha, metni ostalo. Kuhaj na tihanoj vat... sata. Tada skini kotao, pokupi sav sapun i metni ... kvu tepsiju ili u sandučić sa rupama, u koji moraš ... krpu. Crnu vodu, koja je ostala od sapuna, sprema... posudu, a kotao operi, naspi u nj 5—6 litara l... unutra sapun i kuhaj opet 2½ sata. Kuhati treb... gano, da se ne zapjeni. Ovo je sada sam sapun. ... tepsiju i pusti ga da se do drugoga dana ohla... izreži špagom. Crna voda upotrebljava se za ... i namještaja i za iskuhavanje suđa.